BULLETTINO

DELLA

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

SERIE IV. — VOLUME IV.

Il *Bullettino* dell'Associazione agraria Friulana esce in Udine verso la metà e la fine di ogni mese.

Contiene gli atti ufficiali della Società, le comunicazioni particolari dei Soci, le notizie campestri e commerciali ed altre interessanti l'economia rurale della provincia.

Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione.

Ricambia con altri periodici di agricoltura e di scienze affini.

Le persone che non fanno parte della Società possono tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno (gennaio-dicembre) lire *dieci*.

Tutto ciò che risguarda la Redazione sarà bene diretto e consegnato al segretario dell'Associazione, il quale è pure autorizzato a ricecere i versamenti da chiunque ordinati in favore di essa.

Per maggior comodo dei Soci i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia del signor G. Seitz (Udine Mercatovecchio, 2).

Redazione presso la sede della Società (Udine, via Bartolini, 3).

UDINE

TIPOGRAFIA DI GIUSEPPE SEITZ

1887.

BULLETTINO

DELLA

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

SERIE IV. – VOLUME IV.

ANNO 1887

UDINE

TIPOGRAFIA DI GIUSEPPE SEITZ

1887.

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Verbale della riunione sociale ordinaria 29 dicembre 1886.

Presenti i signori soci: Bearzi Giacomo, Biasutti (vicepresidente), Di Caporiacco, Clodig, Lämmle, Mangilli (presidente), Mantica, Misani, Pagani, Pecile, Di Prampero Ottaviano, Viglietto (segretario); è pure presente il prof. L. Petri rappresentante della r. Scuola pratica di Pozzuolo.

Il presidente, constatato il numero legale dei soci, apre la seduta invitando il segretario a leggere il preventivo come è stato formulato dalla presidenza ed approvato dal consiglio (v. *Bullettino* n. 21-22 del 3 dicembre 1886).

Il prof. Petri domanda a qual punto sono i lavori della commissione incaricata di studiare i mezzi per diffondere la coltura dei salici da vimini; fa questa domanda perchè egli aveva nella precedente riunione proposto tale studio e perchè non vede stanziato in bilancio nessuna somma allo scopo suindicato.

Il presidente risponde che si è ritardato a nominar la commissione perchè ad altre moltissime iniziative quest'anno si è rivolta l'attività della nostra Associazione. La commissione fu nominata da poco tempo e non venne ancora convocata: in bilancio non si è messa alcuna somma perchè occorre prima conoscere le proposte che farà la commissione stessa.

Petri vorrebbe fare un'altra proposta. Egli apprezza molto i vari modi coi quali l'Associazione esplica la propria attività; vorrebbe però che si pensasse anche alla diffusione di buoni aratri, o dandoli in premio, o benemeritando in qualche modo chi li introduce nelle sue aziende e chi li sa adoperare.

Pecile fa notare al prof. Petri che quello che egli propone formò una delle primissime preoccupazioni del nostro sodalizio e fino dall'epoca della sua fondazione (40 anni or sono), si introdussero aratri di Bramante, poi il Grignon che un gran numero di nostri fabbri seppe assai bene copiare. In seguito si stabilì presso l'Associazione un deposito di stromenti agricoli perfezionati col quale si poterono diffondere a migliaia erpici, aratri ed altri stromenti in modo che nessuna delle principali aziende mancò di acquistarne o almeno di farne prova. Quando nel 1873 il Governo stabilì il r. Deposito macchine presso la nostra r. Stazione agraria non si credette più necessario mantenere il deposito presso l'Associazione essendo esso un inutile duplicato.

In quanto poi al regalare aratri o darli in premio, non crede sia da consigliarsi poichè o chi li riceve è già persuaso della loro utilità ed allora anche consegnandogli danaro ne fa acquisto, o non ne è persuaso, ed allora vende tali strumenti, magari a prezzo molto ridotto, appena che può. Cita vari fatti in appoggio del suo modo di vedere.

Viglietto voleva dire quanto accennò il senatore Pecile, aggiunge solo che i soci dell'Associazione agraria hanno diritto di provare qualsiasi macchina del r. Deposito senza alcuna garanzia in danaro; non crede perciò che l'Associazione debba nello stato presente delle cose applicarsi a nuovi provvedimenti per diffondere buoni attrezzi da campagna.

Petri vorrebbe fare un'altra proposta al redattore del *Bullettino;* premette che egli vede con compiacenza gli sforzi che si fanno per rendere l'organo dell'Associazione agraria friulana veramente utile ai coltivatori della terra. Nota però una certa lacuna; gli sembra che sieno poche le notizie che si danno dei vari poderi della provincia; sa che in molti luoghi si sono eseguite estese migliorie per disporre i fondi all'irrigazione ed il *Bullettino* non ne fece parola. Proporrebbe che si aumentassero i fondi per le spese di redazione affinchè si potessero fare dei sopraluoghi per attingere notizie e farle note ai lettori.

Viglietto ringrazia delle benevole parole il prof. Petri: dice che appena assunta la direzione del *Bullettino* comprese l'importanza di avere notizie positive dalle aziende meglio organizzate della nostra provincia e introdusse una speciale rubrica nella quale tali notizie vengono poste. Il Podere di istruzione del r. Istituto tecnico ha, come era ben naturale, fornito il massimo numero di notizie le quali potevano interessare il pubblico, ma anche altre aziende mandarono dati interessanti intorno ad esperienze,

osservazioni fatte. Le colture irrigue cui accennava il prof. Petri non furono certo dimenticate, ed il redattore si farà un dovere di volgere a queste anche in avvenire una speciale attenzione. Ma, quello che non crede opportuno è che egli pratichi dei sopraluoghi per desumere notizie: ciò potrà convenire in qualche caso specialissimo, ma in generale sono gli stessi proprietari o conduttori di aziende che dovrebbero fornire le notizie più interassanti intorno alle loro intraprese agricole grandi o piccole riuscite o non riuscite per servire di esempio ai loro colleghi. In sostanza il redattore non crede necessari nuovi fondi per lo scopo cui accenna il prof. Petri: A noi, dice, occorrono dei dati positivi e questi i soli proprietari ce li possono dare. Andando sopraluogo si potranno fare solo delle descrizioni più o meno superficiali che nulla interessano i lettori.

Il presidente dice che qualora occorressero mezzi per sopraluoghi ecc., non si mancherà di domandarli.

Mantica non crede necessario questo: faccia la presidenza nei limiti dei fondi per spese impreviste quello che crede necessario per rendere il *Bullettino* più che è possibile utile ai soci. Ora propone si approvi tal quale viene presentato il preventivo.

Questa proposta viene accettata.

Dopo ciò il presidente invita ad eleggere sette consiglieri, avvertendo che i due che risulteranno con minor numero di voti andranno rispettivamente a sostituire un rinunciatario nel turno 1884-88 ed un' altro nel turno 1885-89.

Procedutosi alla votazione, risultano eletti i signori

		con voti
Biasutti cav. dott. Pietro	(rielezione)	12
Braida cav. Francesco	„	13
De Girolami cav. Angelo	„	13
Ferrari cav. Carlo	„	13
Lenher Giuseppe	(nuova elezione)	13
Mantica co. Nicolò	(rielezione)	12
Pagani Mario	„	13

Si proclamano eletti il signor Biasutti cav. dott. Pietro pel turno 1884-88: Mantica co. Nicolò per il turno 1885-89, e gli altri cinque pel quinquennio 1887-91.

Si procede poi alla nomina dei revisori dei conti pel consuntivo 1886, e risultano eletti i signori soci Cantarutti Federico, Morelli-Rossi cav. Angelo, Kechler cavalier Carlo.

Dopo ciò la seduta è levata. F. V.

LA SOLENNITÀ DELLA DISPENSA DEI PREMI

DEL 30 DICEMBRE 1886

Alla distribuzione delle onorificenze meritate nei vari concorsi aperti dalla nostra Associazione, assistevano il cav. Gamba, rappresentante del r. Prefetto, il Sindaco co. L. De Puppi, il presidente del consiglio provinciale co. G. Gropplero, il senatore Pecile, il march. Mangilli presidente dell'Associazione, il cav. Biasutti vicepredente, il prof. Nallino presidente dei giurati dell' esposizione permanente di frutta, quasi tutti i consiglieri dell' Associazione, moltissimi soci, i premiati, numeroso pubblico.

Teneva la presidenza il cav. Biasutti, vicepresidente dell' Associazione, il quale rivolse al pubblico intervenuto il seguente discorso:

Signori,

Un senso delicato dell' egregio presidente della nostra Associazione agraria, che prende larga e ben meritata parte ai premi della circostanza, vuole riservato a me l'onore di presiedere questa solennità e nello stesso tempo l'ufficio di rivolgere la parola segnatamente a Voi, o egregi agricoltori, che siete l' oggetto di questa festa, la quale, a buon diritto, può dirsi la festa dell' agricoltura friulana.

L' Associazione agraria vigile sempre e pronta qua a destare le utili iniziative, là a secondare i buoni propositi, per la ricorrenza del mancato concorso regionale aveva già da qualche tempo bandito dei premi consistenti in medaglie d' oro, d' argento e

di bronzo, ed anche in buone somme di denaro, per l'istituzione di essiccatoi da grano — per le latterie sociali — e per le colture irrigue.

Più tardi l'Associazione stessa, efficacemente coadiuvata dal r. Ministero d'agricoltura, aprì un concorso a premi per la costruzione, in modo razionale, di concimaje, per la costruzione di silò adatti all'infossamento dei foraggi — e per la migliore e più redditiva coltura del frumento, e da ultimo, avuti larghi sussidi dalla Rappresentanza provinciale e dal Ministero, imprese il miglioramento della frutticoltura in Friuli, al quale effetto nominò anzi una apposita Commissione per uno studio più raccolto, accurato ed efficace. In questo importante ramo dell'industria agraria, fra i tanti provvedimenti addottati, fu attivata una mostra permanente di frutta e furono posti dei premi ai migliori espositori.

Trattasi ora, o signori, di far pubblici i risultati di questi concorsi e mi gode l'animo di poter constatare che lusinghieri ed assai promettenti furono i giudizii in proposito emessi dalle varie giurìe, nominate all'uopo, alle quali sento il debito di porgere fin d'ora, a nome dell'Associazione agraria, le grazie più sentite per lo studio diligente e pel grande amore, con cui hanno disimpegnato il loro mandato.

Essiccatoj.

Ci duole però di dover constatare che nessuno concorse alla categoria degli essiccatoj da grano, mentre tanta ne è l'importanza e sì sentito il bisogno, specialmente ai dì nostri, in cui, con tante cure e sì vivo interessamento, cercasi di combattere un funestissimo morbo, che miete insensibilmente migliaia di vittime e che secondo gravi studi, troverebbe per lo meno una concausa in germi venefici, che avrebbero sede nel mais, massime se immaturo, guasto od avariato e che resterebbero atrofizzati se sottoposti, a mezzo del forno, ad una elevata temperatura.

Ond'è o signori che ormai non ci resta che di continuare a far voti, perchè gli sforzi del Governo, di molti enti morali e di tanti filantropi siano meglio compresi e si dia pratica applicazione ad una istituzione, cotanto utile e vantaggiosa.

Latterie.

Per converso, abbastanza numerosi furono i concorrenti alle altre categorie e cominciando dalle latterie, dirò che al premio relativo non aspirarono che le latterie di Fanna e di Fagagna, non avendo saputo provvedervi in termine le altre, che sommano a più di 40 e che in buon numero avrebbero, senza dubbio, figurato con onore, qualora si fossero presentate, sendo ormai generalmente noto come procedano bene e come risolvano egregiamente il problema economico, per quanto riguarda l'utilizzazione dei latticini.

La latteria di Fagagna si presentò nel suo primo anno di vita, la prima fra tutte con esistenza giuridica, a forma cooperativa, secondo il codice di commercio, con locali ed attrezzi bene appropriati, con regolare amministrazione e personale tecnico e con buoni prodotti, benchè non peranco perfetti, ma per prosperare e vivere di vita rigogliosa, abbisogna che la media giornaliera dei 3 ettolitri di latte che lavora, si aumenti di qualche ettolitro ancora.

La latteria di Fanna si regge a società in compartecipazione giusta il codice civile, ha una amministrazione rispondente al bisogno, locali sufficienti, con prospettiva di averne tosto dei migliori, personale tecnico assai intelligente e pratico e va lodata

non solo per i 7 ettolitri di latte che in media giornalmente vi affluiscono, quanto per la varietà e squisitezza dei prodotti. Essa smercia per conto sociale i prodotti (e sono in grande quantità) che avanzano al bisogno locale, e, ciò che merita di essere segnalato, sul monte dei generi, mentre maturano nel magazzino, ai bisognosi fa anticipazioni in denaro, che viene levato dalle pubbliche casse, colle firme degli amministratori.

La giurìa, pensando che la medaglia d'oro, con lire 400, debba essere l'espressione di una certa perfezione in tutti i rami dell'azienda, non credette di aggiudicare il primo premio e conferì perciò alla latteria di Fanna il secondo premio colla medaglia d'argento e lire 300, ed il terzo premio colla medaglia di bronzo e lire 200 a quella di Fagagna.

Colture irrigue.

Per le colture irrigue era stata indetta una medaglia d'oro e lire 500 al comprensorio d'irrigazione, composto di almeno 12 proprietarii, regolarmente costituito ed amministrato, il quale con opportuni canali avesse utilizzato un corso d'acqua continuo non inferiore a litri 102 al minuto secondo, dividendolo per turno d'orario tra gli utenti; ma rincresce di notare, come nessuno abbia risposto all'appello, avvegnacchè quello dei consorzii o comprensorii, sia un argomento di capital importanza e l'unico modo pratico, economico e razionale per condurre a qualche distanza le acque specialmente del nostro Ledra, defluenti nei canali principali. Egli è su questo argomento dei comprensorii, o signori, che conviene richiamare l'attenzione dei possidenti e ripeter, fino alla noja, la convenienza e grande utilità di formarli, sperando che a forza d'insistere si finirà col trarre profitto e far anzi tesoro a patti sì vantaggiosi, di un'opera gloriosa, che tante menti ha affaticato e tanti sacrifizii ha costato per essere eseguita.

L'altra medaglia d'oro e quella d'argento, alla categoria *b* cogli annessi assegni in danaro, trovarono facile collocamento fra i signori De Asarta di Fraforeano e fratelli Pagani di Sclaunicco per le importanti, estese e buone riduzioni praticate nel terreno irrigato e pei rigogliosi prodotti ottenuti. Dopo questi in ordine di merito vengono il cav. Fabio marchese Mangilli, cui venne aggiudicato il terzo premio con una medaglia di bronzo, per la di lui speciale intrapprendenza, pei radicali lavori eseguiti nella livellazione dei terreni, e per la distribuzione dei canali e poi il cav. Nicolò nob. Fabris, cui fu conferita una menzione onorevole pel modo razionale, onde furono distribuiti i canali, e pel proficuo esempio di abbondante raccolto che in talun appezzamento ha saputo presentare.

La medaglia d'argento con lire 100, di cui la lettera *c* dell'avviso di concorso fu assegnata ai signori Poletti di Pordenone, in premio delle difficoltà vinte a ridurre a marcita un ettaro di terreno magro ed affatto sterile a nord-est del paese, e nella categoria delle marcite ebbero pure una menzione onorevole i fratelli Pagani per riduzioni costose recentemente operate.

Prati a marcita coltivano pure tutti i prelodati signori De Asarta, cav. Mangilli, nob. Fabris e gli stessi signori fratelli Pagani, e sono splendidi i risultati che ne ottengono, ma questi al riguardo del premio loro non giovarono, perchè le condizioni del concorso stabilivano la preferenza alle marcite ridotte dopo la pubblicazione del concorso medesimo, avvenuta nel 1883.

Concimaje.

Ai premii banditi per le concimaje si presentavano 12 aspiranti, fra cui quattro coloni del conte L. Manin, e la giurìa trovò di premiarne 10 con danaro, aggiudicando però la medaglia d'argento al signor conte anzidetto, benchè non concorrente, e ciò per l'energica iniziativa data ai suoi coloni, per l'incoraggiamento e pel materiale all'uopo loro consegnato.

Ed anche questo argomento ha non poca importanza, non tanto per la relazione diretta che ha colla feracità dei terreni, quanto pel riguardo igienico, essendo stato intendimento del Ministero e della Associazione agraria nel porre questi premii, di impedire le cattive esalazioni vicino all'abitato ed altresì che gli scoli dei concimi vadano ad inquinare le acque potabili, che tanta influenza esercitano sull'economia animale.

Silò.

E venendo ai silò mi piace di rilevare come, fra i 7 concorrenti che si presentarono, vada distinta l'azienda Pecile di San Giorgio della Richinvelda la quale, a giudizio dei giurati, meritò 40 punti su 40 per le varietà di metodi d'infossamento e per la quantità ed ottima riuscita dei foraggi. Eccellenti risultati ottennero pure i signori marchese Fabio Mangilli, Antonio Cossetti di Pordenone e dottor G. Gattorno di San Vito ai quali furono assegnati i premii pubblicati. Ma i giurati non trovarono d'assegnare due dei sei premii in danaro e vi sostuirono, con assenso del Consiglio dell' Associazione agraia, una medaglia di bronzo pel signor Antonio di Gaspero, una menzione onorevole pel signor conte Ottaviano di Prampero, ed un' altra menzione per incoraggiamento al signor Mattiussi Domenico di Artegna.

La pratica dell' infossamento, tanto in uso e sì meritamente celebrata nelle vicine nostre provincie, è presso di noi ancora poco applicata ed è opera sommamente meritoria farla conoscere e largamente attecchire.

Coltura del Frumento.

Nella coltura intensiva del frumento si provarono 11 possidenti, ma 2 furono esclusi dal concorso, per non aver presentato i rapporti richiesti sulle produzioni ottenute. Fra essi, 8 ebbero il premio, ed al signor Busolini Gio. Batta di Buttrio toccò la grande medaglia d'oro posta dal Ministero. Tutti i premiati coltivarono più di tre ettari di terreno ed ebbero oltre un terzo in più del prodotto medio locale per una eguale quantità e qualità di terreno. Anzi i signori Busolini e fratelli Vittorio di Udine offrirono una produzione del doppio ed una proporzione di ettolitri 31 per ettaro.

Si comprende da questo, o signori, come con una coltivazione, condotta con principii razionali, anche senza sforzo di concimazione, si possa facilmente aumentare e di molto la quantità ed anche la qualità del nostro frumento e come " l' Itala tellus, la " magna parens frugum „ di un tempo, possa assai di leggieri emanciparsi dalla necessità di importare 6 dei 50 milioni di ettolitri di frumento che suppergiù le occorrono per l'ordinario suo consumo, oltre l'occorrente per le seminagioni, in circa altri cinque milioni di ettolitri.

Vi dirò per ultimo, o signori, come buoni risultati abbia pur dato l'esposizione permanente delle frutta e come per tal modo siano stati portati a pubblica conoscenza dei prodotti, squisiti per bontà e qualità. Tale esposizione, cominciata col 1 giugno decorso, durerà pel triennio a tutto maggio 1889 e mira a constatare quali sono le

varietà migliori e che più riescono in Friuli, come pure a notare quali sono le zone più confacenti alla loro coltivazione. Fatta una certa esperienza, si aprirà il libro della " *Pomona Friulana*".

L' interessamento ormai sorto in questa materia fra i principali produttori, lo zelo indefesso e la competenza della preposta Commissione offrono tutta la sicurezza che grande impulso sarà dato anche a questo ramo dell' agricoltura e che a non lungo andare si avranno abbondanti fruttami, oltrechè pel consumo locale, anche per l' esportazione.

Fra i molti premiati vanno segnalati — lo Stabilimento agro-orticolo di Udine, diretto dallo zelante ed intelligentissimo signor Rhò — il signor Gio. Batta Filaferro di Rivarotta, — il signor Luigi De Cillia di Treppo Carnico — e don Pietro Podrecca cappellano di Rodda, ai quali, oltre i premi per campioni esposti, vennero assegnati attestati di benemerenza, per le cognizioni speciali nella materia, per l' esempio dato e per gli ottimi risultati ottenuti.

Dopo ciò, sia lode a Voi o signori agricoltori, che, superando difficoltà e spese non poche e sempre maggiori nei primi principi, sapeste elevarvi all' onore del premio e benemeritare, non tanto del proprio, quanto del pubblico interesse, col salutare esempio che avete dato e coll' utile propoganda che attorno a Voi andate facendo.

Voi, impertanto rassicurati dal pubblico plauso, riprendete l' azione e quali viandanti destinati a percorrere un lungo cammino, continuatelo con lena e coraggio sempre maggiori.

Ma non solo a Voi, o signori premiati, io mando la mia parola, sibbene a tutti gli agricoltori friulani, ai quali anzi in questo incontro e da questa sede bandisco il " Guardavoi ! ".

La nostra agricoltura, o signori, esce da un passato triste, di grande ignoranza, e di servitù d' ogni genere, e nessuna meraviglia se tuttora langue prostrata e senza indirizzo, perocchè nulla prospera e nulla fiorisce, laddove non spira l' alito vivificante della libertà.

D' altra parte, e segnatamente negli ultimi tempi, tutte le forze intellettuali, fisiche ed economiche degli italiani furono impegnate nella titanica lotta della rivendicazione della cara patria nostra, ned allora restava, per così dire, tempo da pensare ad altro.

Ma il tempo dell' azione, o signori, è ormai venuto e le stesse forze intellettuali, fisiche ed economiche, devono ora rivolgersi a rigenerare la nostra agricoltura ed a riporla in quel seggio d' onore nel quale pur trovavasi un dì e che per la natura del cielo, la feracità e varietà del suolo, ed intelligenza ed operosità degli italiani, le compete in confronto dell' agricoltura degli altri paesi.

Ed il momento è da un lato propizio e dell' altro urgente.

Già la terra è liberata da ogni vincolo perpetuo. È abolito il feudo ed il fedecommesso, la corporazione religiosa che creava ed immobilizzava i latifondi è disciolta, il censo è affrancabile in danaro ed anche la decima, ultimo residuo medioevale, sarà tra breve un ricordo storico.

Leggi benefiche hanno favorito il credito fondiario e di giorno in giorno ci daranno il credito agrario, e questi saranno di potente ajuto all' agricoltura, se usati a dovere e con prudenza, vale a dire se i mezzi ai medesimi attinti, più che al pagamento di passività o di altro, si convertiranno ad aumentare la produzione del fondo e dell' agro, come indica il nome di codesti istituti. Il legislatore ha di recente posto

le colonne d'Ercole al tributo fondiario diretto a tutta Italia, fatta la perequazione, per tal titolo non pagherà più di 100 milioni di lire. Oltracciò i mezzi di istruzione si sono dappertutto diffusi, sia con scuole ed istituti agrari, sia con conferenze, congressi, esposizioni e stampati.

Il momento è propizio, ripeto, ma è anche incalzante ed una lotta, proprio per l'esistenza, stringe d'attorno la grande maggioranza dei possidenti.

Ho detto lotta per la esistenza non già per farmi bello di una frase espressiva che oggi s'ode di frequente nel pubblico, ma per esporre una delle più vere verità

È noto (e non occorre mi soffermi a provarlo) che i bisogni sono oggi a mille doppi cresciuti e con essi i relativi dispendi, come è pur conosciuto che i prodotti dell'agricoltura sono d'un tratto caduti nel massimo deprezzamento. Nè varrebbe l'obbiettare d'alcuno che tali prodotti hanno oggi il prezzo d'un tempo e che anzi taluni lo superano, primieramente perchè i medesimi domandano oggi opera più intensa e maggiori capitali, vuoi per riparare al progrediente esaurimento dei terreni, vuoi per combattere una miriade di sempre nuovi insetti e le fatali crittogame che tanto flagellano l'agricoltura, secondariamente perchè il danaro, intermediario degli scambi, ha anch'esso scemato di molto il suo valore.

È quindi minacciata la statica economica delle famiglie, è rotto, o per lo meno, è in pericolo quell'equilibrio che in passato pur vigeva tra l'entrata e l'uscita, ed ecco adunque come perciò è il caso di dover provvedere proprio all'esistenza. Che fare adunque?

Alcuni o signori, inveiscono contro la concorrenza ed invocano a loro salvaguardia dazi protettori, altri si rassegnano ad una specie di forza maggiore e di fatalismo e si abbandonano, ormai senza speranza, alla loro sorte.

Non è questo il momento di entrare nella materia del protezionismo e del libero scambio, cotanto dibattuta e pur sempre all'ordine del giorno, dirò solo che sul protezionismo non può fondarsi la vera e duratura ricchezza agricola di una nazione e che nella presente nostra crisi agraria, causata principalmente dall'avvilimento di prezzo dei cereali e degli animali bovini, il dazio protettore su questi ultimi non sarebbe possibile, perchè l'Italia produce bovini per più del proprio consumo e quindi ne esporta, e sarebbe quasi illusorio sui cereali, perchè è troppo limitata la quantità che di questi si importa per potere con un dazio protettore sui medesimi, sia pur forte, causare un conveniente aumento di prezzo all'interna produzione che è del resto in continuo aumento.

Che fare adunque, ripeterò?

Ai campi, ai campi, o Signori; ma ai campi con idee, con alacrità e propositi nuovi, con intendimento di introdurre nei vecchi sistemi pendenti, nel cieco empirismo in corso, gli innovamenti e le trasformazioni richieste dai nuovi tempi e suggerite dalle discipline agronomiche; ai campi ripeto, ma con operosità ed indirizzi nuovi e là sprigioneremo le volute risorse, là troveremo il tesoro nascosto, di cui parla la favola.

Terminato il discorso, il cav. Biasutti invitò il segretario a proclamare il nome dei premiati invitandoli a ricevere le loro onorificenze.

Non riportiamo l'elenco dei premiati, avendolo già stampato nel num. 21-22 (23 dicembre) dell'anno testè decorso (1).

(1) Dobbiamo rettificare un errore incorso nella pubblicazione sommentovata: alla latteria di Fanna, invece di lire 200 erano state assegnate lire 300, ed a quella di Fagagna invece di 100 erano assegnate lire 200.

Ci gode però constatare che solamente quattro fra i premiati non poterono intervenire, gli altri 39 si recarono ad onore di ricevere in pubblico l'onorificenza meritata colle loro operazioni agricole bene riuscite.

Ma il più bello era l'osservare recarsi al banco della presidenza tanto il ricco proprietario che aveva diretto per migliore via le sue intraprese agricole, come il semplice coltivatore il quale, seguendo i dettami della teoria, avea saputo raggiungere tali risultati da esser giudicato degno di venire distinto con un premio.

Davvero fa bene sperare dell'avvenire per la nostra agricoltura vedendo l'interessamento che ci vanno prendendo tanto i grandi proprietari come i modesti lavoratori dei campi. I nostri soci presenti possono vedere come gli sforzi che la loro rappresentanza adopera per far progredire l'agricoltura non sono del tutto frustranei e che sempre nuovi progressi si vanno maturando. Speriamo che in avvenire tali progressi diventino più rapidi e si estendano a tutti i rami dell'industria agricola. Certo l'Associazione metterà in opera tutte le sue forze per raggiungere questo intento.

Terminata la distribuzione dei premi pei concorsi delle *Concimaie*, del *Frumento*, delle *Colture irrigue*, delle *Latterie* e dei *Silò*, prima che si cominciasse quella per l'*Esposizione permanente di frutta*, (1) chiese la parola il senatore Pecile, presidente della Commissione pel miglioramento della frutticoltura in Friuli.

Diamo in riassunto quanto disse l'onorevole oratore:

« La Commissione pel miglioramento della frutticoltura ha creduto che uno dei mezzi più efficaci per arrivare ad un miglioramento nella produzione delle frutta, sia quello di fissare per ogni località della provincia quelle varietà che più convenientemente possono essere coltivate in grande, non all'ombra di fabbricati o muri, ma in campi aperti, perchè oggi si considera che la frutticoltura può essere un mezzo di dare, non soltanto un prodotto di diletto, non solo le frutta per la nostra mensa, ma creare una nuova risorsa per la coltura dei campi.

E siccome una semplice esposizione di frutta non serve ad altro che a farci conoscere i prodotti di un dato momento dell'anno, per stabilire quelle che successivamente e in tutte le stagioni possono venire fornite non solo alla mensa, ma anche al commercio in grande, era indispensabile una esposizione permanente che cominciasse col 1° giugno e finisse col 31 maggio e continui per qualche anno.

Una tale esposizione non diventa per se appariscente come tutte le altre, ma a coloro che se ne intendono riuscirà chiaro che è sommamente utile.

È bene che si fissi il concetto di questa Mostra, che cominciata col 6 giugno di quest'anno, avrà termine col 31 maggio 1889, e che coloro che presentano i campioni sappiano che il nostro scopo è quello di cercare le varietà di frutta le quali danno produzione costante ed economicamente e commercialmente consigliabile.

Ora il giudizio di questa esposizione, che durante la stagione estiva si tiene ogni settimana e durante l'inverno ogni quindici giorni, viene fatto da una commissione di giurati che io segnalo alla riconoscenza della nostra provincia. Finora vi furono 24 sedute, e nessuna di esse riuscì deserta.

Formano parte di questa Commissione persone competentissime tanto dal lato pratico come da quello teorico: ne è presidente il prof. Nallino, direttore della nostra r. Stazione agraria.

Furono 611 i compioni presentati alla mostra e la commissione dei giurati ha creduto di distribuire 4 *attestati di benemerenza*, 1 premio da 20 lire, 20 da 10, 108 da 5 e 107 menzioni onorevoli.

Devo avvertire che i premi dati a molte varietà non sono ancora una designazione definitiva delle frutta da coltivarsi in Friuli, sono bensì l'indizio delle migliori varietà presentate; ma ancora il libro della *Pomona Friulana* non è aperto; si attende di avere i risultati dell'anno venturo per fissare le varietà, che verranno poi descritte e modellate, e la Commissione pel miglioramento della frutticoltura sta già trattando con un valente artista e chimico ad un tempo, il quale tradurrà in modello perenne, durevole tutte le frutta che saranno da segnalarsi come degne di essere coltivate secondo gli scopi della Commissione. Avverto che una ra-

(1) Pel *concorso dei vivai*, nessuno presentò le condizioni volute dal programma e quindi non venne dispensato alcun premio, ma solo venne attribuito un'*assegno di incoraggiamento* di lire 50 al signor *Mason Gio. Batta* di Latisana.

gione per riservare il giudizio è questa: che vi sono 5 distretti dai quali non pervennero campioni di frutta: Ampezzo, Moggio, Sacile, Spilimbergo, Tarcento, e sarà cura della Commissione di invitare i frutticoltri di questi distretti a voler presentare i loro campioni.

Fra le onorificenze stabilite dai nostri giurati vi sono 4 *attestati di benemerenza*, e prima di tutto mi sia permesso di dire una parola del loro significato. Oltre ai premi per i campioni, si è creduto che coloro che per meriti speciali verso la frutticoltura hanno meritato una speciale distinzione, fossero pure segnalati con *attestato di benemerenza.*

I 4 *diplomi di benemerenza* furono dalla giurìa assegnati ai signori:

Filaferro Gio. Batta di Rivarotta, per l'estensione data alla coltura degli alberi fruttiferi, per la scelta delle varietà, per la diligenza da lungo tempo usata in tale coltura e pel profitto ottenutone, e pel larghissimo contributo da lui portato all'*esposizione permanente di frutta.*

Stabilimento agro-orticolo Rhò e comp. Udine, per la diligenza adoperata nell'introdurre e propagare in provincia numerose e scelte varietà d'alberi fruttiferi dei cui prodotti presentò molteplici campioni, fuori concorso, all'esposizione permanente.

De Cillia Luigi di Treppo Carnico, per la lunga e intelligente propaganda fatta in favore della coltura degli alberi fruttiferi nella Carnia, pei numerosi campioni presentati all'esposizione permanente, per il catalogo delle varietà riuscite nei suoi fondi e per uno scritto in cui si danno le norme più necessarie per la coltura degli alberi fruttiferi nella regione ove il premiato ha eseguite le sue esperienze; è un volume manoscritto di 100 pagine, interessantissimo.

Podrecca don Pietro di Rodda, per la propaganda attiva e razionale fatta nel Distretto di S. Pietro al Natisone a favore della frutticoltura. Fra gli espedienti adoperati da questo degno sacerdote per dimostrare e la convenienza di certe varietà di pere e persuadere della utilità di una potatura razionale, cito l'impianto da esso fatto di numerosi alberi fruttiferi sul piazzale della chiesa perchè fossero costantemente sotto gli occhi dei coltivatori di quel villaggio.

E l'intento del rev. don Podrecca si è raggiunto perchè le migliori varietà da lui in tal modo dimostrate al pubblico si vanno diffondendo nel suo villaggio di Rodda ed in quelli circonvicini. Vorrei che fossero molti i buoni preti che seguissero tale esempio, anzi propongo che l'associazione agraria faccia uno speciale appello ai sacerdoti della provincia citando il ben riuscito esempio del benemerito don Podrecca.

Ma la lode ed i ringraziamenti non sono dovuti soltanto a questi egregi frutticoltori; benemeriti in maggiore o minore proporzione sono tutti quelli i quali non solo mandando i loro campioni raggiunsero l'onore del premio, ma col loro contributo alla *Mostra permanente* coadiuvavano efficacemente alla buona riuscita della iniziativa presa dall'Associazione agraria friulana.

Bisogna che tutti si imprimano nella mente, e lo ricordino anche ai loro amici qui non presenti, che la mostra dei campioni non la devono fare per una soddisfazione personale, ma per lo scopo di far progredire la frutticoltura del nostro paese, per contribuire cioè a ricerche che potranno creare una risorsa, una fonte di ricchezze per la nostra provincia.

Se non abbiamo aperto il libro della pomona, se non abbiamo disegnato ancora nessuna figura, se non abbiamo nessun modello definitivo, è stato però provveduto perchè rimanga una nota di ciò che si è fatto, e alla fine risulterà il tutto da un apposito registro in modo che i nostri posteri non abbiano bisogno di ripetere le stesse ricerche. Il catalogo che oggi dispensiamo, nel mentre constata il lavoro, fatto ha pure il vantaggio di indicare a chi si interessa di frutticoltura dove può rivolgersi per avere alberi di ottima qualità a facile riuscita in determinate zone.

Io desidero che l'opera della Commissione pel miglioramento della frutticoltura, come ha cominciato assai bene, possa seguire fino al termine, e credo che coll'aiuto dei nostri bravi giurati si giunga a mettere in evidenza quali sieno le varietà degne di venire coltivati nel Friuli ottenendo prodotti ottimi e abbondanti per poter alimentare anche un commercio d'esportazione„.

Il segretario chiama per ordine alfabetico i premiati all'esposizione permanente di frutta come è indicato dal seguente elenco.

ELENCO DEI PREMIATI ALL' ESPOSIZIONE PERMANENTE DI FRUTTA
nel periodo dal 6 giugno a tutto dicembre 1886.

Nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Quantità prodotta in quintali	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Ambrogio Angelo	Pesche *Sguardoni d'autunno*	8.10	sett. 12	Latisana	L. 5
Beretta co. Fabio	Mele	—	agosto 22	Lauzacco	» 10
»	Prugne.	—	» 30	»	» 5
»	Pere *Howel*	—	ottobre 3	»	» 5
Bernardis Francesco . .	Visciole	—	giugno 3	Pordenone	Menzione
» . .	»	8.—	» 24	»	L. 5
» . .	Pere	—	» 22	Porcia	» 5
Bigozzi Giusto	Ciliegie *Muse rosse* (*Bigarreau d'Elton*)	2.—	giugno 6	Manzano	» 10
»	Visciole	2.—	» 13	Rosazzo	Menzione
»	Ciliegie *duracine*	4.—	» 20	»	»
»	» *Acquaiole nere precoci*	2.50	» 20	»	»
»	Pere *Janis*	3.—	luglio 18	»	»
»	Ciliegie *Progressiflore* .	—	» 25	»	»
»	Susine *nere*	10.—	agosto 15	S. Giovanni di Manz.	L. 5
»	Pere *Butirre d' Inghilterra* (*ruggine*)	3.—	» 29	»	Menzione
»	Pesche	0.80	sett. 5	Rosazzo.	L. 5
»	Uva da tavola *Dogaressa*	1.—	» 12	S. Giovanni di Manz.	» 5
Bugliani Antonio	Pere *Fico* (*Angeliche*) .	50.—	agosto 8	Valvasone	Menzione
»	» *Butirre dell'Assunzione*	60.—	»	»	L. 5
Caimo-Dragoni co. Giulia	Ciliegie *Acquaiole nere d' Italia*	—	giugno 13	Buttrio	Menzione
»	Ribes.	—	» 20	Udine	»
»	Uva *Ribolla bianca* . . .	—	dic. 26	Buttrio in Colle . .	L. 5
Casasola Giacomo	Pesche *Bourdine moscate*	500.—	agosto 15	Latisana	» 5
Callegaro Giosafat . . .	Mele *Renette del Canadà*	10.—	nov. 14	Fanna.	» 5
» . . .	» *Renette grigie* . . .	20.—	»	»	» 5
Cirio Giovanni	Pere *Janis*	2.—	luglio 11	S. Stefano di Palm.	Menzione
Coceani Francesco . . .	Uva di *S. Giacomo* . . .	0.70	agosto 15	Gagliano (Cividale)	L. 5
» . . .	Pere *Howel*	—	» 30	»	» 5
» . . .	» *Beurré Hamocker*.	3.—	ottobre 3	»	Menzione
» . . .	» *Fico di Olanda* . .	1.—	» 24	»	»
» . . .	» *Valée France* . . .	2.—	»	»	»

Nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Quantità prodotta in quintali	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Codutti Albino.	Mele-granate	—	ottobre 24	Torreano di Mart. .	Menzione
Coletti Giuseppe.	Pere *Fico* (*Angeliche*) .	0.50	agosto 27	Alnicco	L. 5
»	» *Beurré Bartelet*. .	0.30	» 15	»	» 5
»	Peschenoci	0.40	» 22	»	Menzione
»	Pere *Spin*	—	» 30	»	»
Corradini Monaco co. Ett.	Limoni.	n. 1800	luglio 4	Carpacco	»
Cozzi Giovanni.	Mele *Renette ananasso* .	0.50	dic. 12	Piano d'Arta. . . .	»
»	» *Renette grigie di Champagne.*	0.60	»	»	L. 5
»	» *Renette auree inglesi*	0.60	»	»	Menzione
»	» *Calville bianche d'inverno*	1.—	»	»	L. 5
Cristofoli Maria	Pere *Martin sec* (*Cannelline*)	2.—	nov. 14	Fanna.	Menzione
De Cillia Luigi.	Mele *Calville bianche d'inverno*	—	ottobre 24	Treppo Carnico . .	Premio di lire 20 e Attestato di benemerenza
»	» *Calville reali*. . . .	—	»	» . .	
»	» *Rosmarino bianche italiane*	—	»	» . .	
»	» *Renette ananasso* .	—	»	» . .	
»	» *Renette moscate*. .	—	»	» . .	
»	» *Renette d'Orleans* .	—	»	» . .	
»	» *Renette della Regina*	—	»	» . .	
»	» *Renette Bosdorfer d'inverno*	—	»	» . .	
»	» *Renette parmane di Loan*	—	»	» . .	
»	» *Renette auree inglesi*	—	»	» . .	
»	» *Renette di Breda* .	—	»	» . .	
»	» *Faraone del Reno*.	—	»	» . .	
	» *Appie*	—	»	» . .	
»	Pere *Imperatore Ferdinando*	1.—	»	» . .	
»	» *Beurré Diel*	0.75	»	» . .	
»	» *Trotta*	0.20	»	» . .	
»	» *S. Germano*	—	»	» . .	
»	» *Lansac de Quintiniè*	—	»	» . .	
»	» *Martino*	1.—	»	» . .	
»	» *Champagne*	1.—	»	» . .	
»	» *Boncristiano d'inverno*	—	»	» . .	
De Cillia Zaccheo. . . .	Pere *Chambery*	5.—	nov. 28	Treppo Carnico . .	L. 5
»	» *Imperatore Ferdinando*		»	» . .	

Nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Quantità prodotta in quintali	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
De Cillia Zaccheo	Mele *Salisburgo*	—	nov. 28	Treppo Carnico . .	L. 10
»	» *Del ferro*	—	»	» . .	
»	» *Reinette rossit.* . . .	—	»	» . .	
»	» *Bianche*	—	»	» . .	
»	» *Dure*	—	»	» . .	
»	» *Perone*	—	»	» . .	
»	» *Tedesche*	—	»	» . .	
»	» *Dolci-garbe*	—	»	» . .	
»	» *Appie*	—	»	» . .	
»	» *Pavone del Reno* .	—	»	» . .	
Del Bianco Giovanni . .	Pere *Curé*	—	nov. 14	Udine	» 5
De Giusto Domenico . .	Pere *Tresor d'amour*. .	—	ottobre 3	»	» 5
Della Fondè Ida	Pere *d'inverno*	0.20	» 31	»	Menzione
De Toni Angela	Pere *Fico* (*Angeliche*). .	—	agosto 15	»	L. 5
De Toni Lorenzo	Pere *S. Germano*	0.70	dic. 26	Alnicco	Menzione
Duriavig Giovanni. . . .	Pere *Spine*.	1.50	giugno 7	Stregna.	»
Ermacora Antonio. . . .	Mele *Renette del Canadà*	0.40	ottobre 24	Martignacco	L. 5
Fabris Cristofolo	Pere *Butirre*.	1.—	agosto 30	Turrida.	» 5
Fabris nob. cav. D.r Nic.	Prugne *Robe de Sergent d'Agen*	4.—	agosto 22	Lestizza.	» 5
»	Pere *Butirre dell'Assunzione*	1.—	»	»	» 5
»	» *Epargne*	0.60	»	»	» 5
»	» *Fondente des bois*.	0.40	» 30	»	» 5
»	Susine *Catalane* (*cespa grossa*)	10.—	sett. 5	»	Menzione
»	Pere *Spadone d'Italia* .	1.—	» 12	»	»
»	Mele *Carle Finaline* . .	2.—	ottobre 17	»	»
»	» *Cotogne del Portogallo*	2.—	»	»	»
»	Azzeruole d'Italia a frutto *bianco e rosso*	—	»	»	»
Ferrucci Giacomo. . . .	Susine	2.—	agosto 30	Pradamano	L. 5
»	Pere *Duchesse d'Angoulême*	1.—	sett. 19	»	Menzione
Filippi Lodovico.	Pesche *S. Mattia*	—	sett. 19	Ipplis in Colle . . .	L. 5
Filaferro Giov. Battista	Fragole *rosse*	n. 6000	giugno 6	Rivarotta.	Menzione
»	» *rosse-scuro*	n. 64000	»	»	

Nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Quantità prodotta in quintali	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Filaferro Giov. Battista	Ciliegie *Graffione Delton*	1.20	giugno 6	Rivarotta.	
»	» *rosse*	2.40	»	»	L. 10
»	» *Acquaiole nere*. . .	1.80	»	»	
»	» *Acquaiole nere d' Italia*	0.50	» 13	»	
»	» *rosse-scure precoci*	2.40	»	»	
»	» *rosse*	1.—	»	»	Menzione
»	» *Acquaiole nere precoci*	0.30	»	»	
»	Pesche di *S. Ermacora*.	2.—	luglio 18	»	L. 5
»	» della *Maddalena* .	—	»	»	
»	Albicocche	—	»	»	» 5
»	Amoli di *Francia*. . . .	—	»	»	» 10
»	Pere *Janis*.	—	»	»	Menzione
»	Pesche *Spiccagnole* . . .	—	» 25	»	L. 5
»	» *Duracine*.	0.60	agosto 1	»	» 10
»	Susine *primaticcie* . . .	1.—	» 8	»	» 5
»	Mele di *S. Anna*.	6.—	»	»	» 5
»	Pesche *Zuccoi-Burdine moscato*	15-20	» 15	»	» 5
»	» *gialle duracine* (*cotogne*)	1.—	»	»	» 5
»	Susine *Anna Spätt* . . .	—	» 28	»	» 5
»	Mele *Appie*.	1.—	sett. 12	»	» 5
»	» dette *melon*	3.—	» 26	»	Menzione
»	Pere *Butirre d' Inghilterra*	3.—	»	»	L. 5
»	» *Butirre grigie* . . .	2.—	»	»	» 5
»	» *Beurré Napoléon* .	1.—	ottobre 3	»	» 5
»	Mele *Reinette doré* . . .	9.—	» 10	»	» 5
»	Pere *Spine d' estate*. . .	1.—	»	»	Menzione
»	» *Bergamotte d' autunno*	4.—	»	»	L. 5
»	Susine *secche*	1.—	» 17	»	» 5
»	Mele *Reinette del Canadà*	6.—	»	»	» 5
»	» *rosse*	8-10	»	»	Menzione
»	Pere *Beurré Clairgean*.	5.—	»	»	L. 5
»	Mele *Reinette gris de Champagne*	4.—	» 23	»	» 5
»	Pere *Duchesse d' Angoulême*	1.—	»	»	» 5
»	Mele *Courpendù-brac* .	8.—	» 31	»	Menzione
»	» *Reinette Diel*. . . .	4.—	»	»	»
»	Pere *Curé*	6.—	nov. 14	»	»
»	» *Curé-libbre e Duchesse d' Angoulême*	16.—	»	»	»
»	» *Martin sec*.	7.—	» 28	»	L. 5
»	Mele *Calvil rouge*. . . .	—	»	»	» 10
»	» *Appie*	—	»	»	

Nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Quantità prodotta in quintali	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Filaferro Giov. Battista	Mele *Panaie*	6-8	dic. 26	Rivarotta	L. 5
»	» *Renette*	4-6	»	»	» 5
»	Mele	4.—	»	»	Menzione
»	»	6-8	»	»	»
»	»	8-10	»	»	»
»	Pere *Verdau*	1.—	»	»	»
Fiocco Luigi	Ciliegie duracine *Graffione Delton*	7.—	luglio 4	Partistagno	L. 10
Galvani Amando	Uva *Isabella*	1.—	ottobre 3	Campeglio di Faedis	Menzione
Genero Domenico	Pere *Ruggine grosse*	—	sett. 26	Blessano	»
Genuzio Francesco	Prugne *americane*	2.—	agosto 15	Faedis	L. 5
»	Pere *Spadone d' Italia*	1.—	sett. 19	»	» 5
»	Mele *Appie*	1.50	dic. 26	»	» 5
»	Prugne *secche*	—	»	»	» 5
»	Marroni	3.—	»	»	Menzione
»	Castagne *Cianalutis*	4.—	»	»	»
Gnesutta Luigi	Pesche *Cotogne*	30.—	agosto 28	Latisana	»
»	» *Zuccoi* (*Burdine moscato*)	30.—	»	»	»
»	» *Zuccoi* (*Burdine moscato*)	25.—	sett. 5	»	L. 10
»	» *Cotogne*	25.—	»	»	» 10
Kechler cav. Carlo	Pere *Moscatelle*	—	agosto 8	Percotto	» 5
»	» *Fico* (*Angeliche*)	—	»	»	» 5
»	» *Passatutti*	0.30	» 22	»	» 5
»	» *Beurré Bartelet*	1.—	» 30	»	» 5
»	Susine *Queutsche d'Italia*	30.—	sett. 5	»	Menzione
»	Pere *Duchesse d'Angoulême*	0.50	»	»	»
»	» *Duchesse d'Angoulême variegata*	2.—	»	»	»
»	Nocciuole *Macrocarpe*	—	ottobre 3	»	»
»	Mele *Reinette del Canadà*	—	»	»	L. 5
»	» *Calvil rosse d'estate*	2.—	»	»	
»	Pere *But. d'Inghilterra*	1.5	»	»	Menzione
»	Susine *Queutsche d' Italia secche*	2.—	»	»	»
»	Pere *Fico d'Olanda*	1.—	»	»	»
»	» *Beurré Piquery*	2.—	» 24	»	»
»	» *Doyenné d'autunno*	—	»	»	L. 5
»	» *Curé*	—	nov. 14	»	» 5
»	» *Martin sec*	—	»	»	Menzione
»	» *S. Germano*	1.5	»	»	»
»	» *S. Germano d' inverno*	—	dic. 12	»	L. 5

Nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Quantità prodotta in quintali	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Luzzatto Fanny	Pere	20.—	agosto 30	Pavia di Udine. . .	L. 5
»	Uva *da tavola*.	—	sett. 19	» . . .	Menzione
Mangilli march. Fabio. .	Pere *Poppa di Venere* .	3.—	agosto 8	Flumignano	L. 5
» . .	Pesche *Morellone agostane*	—	» 15	»	» 5
Marchi dott. Alfonso . .	Pere *Spadone d'Italia* .	3.—	sett. 5	Fanna.	» 10
Marchi Carlo.	Pere *Canelline* (*Mart. sec*)	2.—	nov. 14	»	Menzione
»	» *d'inverno*	10.—	» 28	»	L. 5
»	Mele *rose*	15.—	»	»	Menzione
»	Nocciuole *nostrane* . . .	6.—	»	»	»
Mocente Valentino . . .	Visciole	—	giugno 20	Pasian di Prato . .	»
Moro fratelli	Mele in sorte	—	sett. 26	Carnia	L. 5
Nimis Catterina.	Uva nera della *Madonna di agosto*	—	agosto 15	Marsura	» 5
Nussi dott. Vittorio . . .	Uva di *S. Giacomo* . . .	1.50	agosto 22	Azzano d'Ipplis . .	Menzione
» . . .	Pere *William*	—	sett. 12	» . .	»
» . . .	Uva *Ribolla*	4.—	ottobre 3	» . .	L. 5
» . . .	Pere *Butirre d'autunno*	2.—	nov. 14	» . .	» 5
Patocco Pietro	Susine.	3.—	sett. 5	Percotto	Menzione
Pecile comm. dott. G. L.	Pere *Beurré Bartelet*. .	2.—	agosto 30	Fagagna	L. 5
»	Prugne *Robe de sergent*.	0.50	sett. 12	»	» 10
»	Pere *Duchesse d'Angoulême*	0 50	»	»	Menzione
»	» *vineuse*.	1.—	ottobre 3	»	L. 5
»	» *Duchesse d'Angoulême tardive*	0.40	» 31	»	» 10
»	» *Fagagnese*	0.40	nov. 14	»	» 5
»	» *Ruggine Udinese* .	0.40	»	»	» 5
»	Uva mangereccia di *San Martino*	—	» 28	»	» 10
»	Pere *M. Burelli*	—	dic. 12	»	Menzione
»	» *Piazzetta*.	—	»	»	L. 5
»	» *Tresor d'amour* .	0.80	» 26	»	» 5
»	Mele *Lazzarolo*.	—	»	»	» 5
Piussi Pietro	Visciole	1.90	giugno 20	Chiasottis.	Menzione
»	»	1.27	luglio 4	»	»
»	Mele *S. Ermacora*. . . .	0.69	» 18	»	»
»	Amoli di *Francia* (*Susine Regina Claudia*)	1.—	agosto 1	»	»
»	Mele di *S. Lorenzo* . . .	1.—	» 15	»	L. 5

Nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Quantità prodotta in quintali	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Piussi Pietro.	Susine *bianche*	3.—	agosto 30	Chiasottis.	L. 5
Placereani Leonardo . .	Ciliegie *Cassie*.	1.—	giugno 27	Castions di Strada.	Menzione
Policreti nob. Ottavio. .	Susine *secche*	—	sett. 26	Aviano	»
Podrecca don Pietro. . .	Pere *S. Lezin*	30.—	nov. 28	Rodda.	Premio di lire 10 » Attestato di benemerenza
Prampero (di) co. Ottav.	Uva *Aramon*.	—	ottobre 10	Torreano di Martig.	L. 5
Pussini Giuseppe	Pere *Curé*.	1.—	dic. 26	Pulfero	» 5
»	» *S. Lezin*.	—	»	»	Menzione
Rizzani Carlo	Visciole	10.—	giugno 13	Pagnacco.	»
Romano co. Giuseppe. .	Uva *Cipro*.	4.—	sett. 19	Case di Manzano . .	»
» . .	» *Bianca garganega*.	10.—	» 26	» . .	L. 5
Rubini Pietro	Pere del *Janis*.	—	luglio 11	Albana	Menzione
Scuola pratica di agricoltura di Pozzuolo	Pere *Howel*	—	sett. 16	Pozzuolo	»
Someda dott. Carlo . . .	Fragole *d' ogni mese* . .	0.70	giugno 13	Ceresetto	»
Sommavilla Antonio . .	Prugne *Queutsche d' Italie*	—	ottobre 3	Treppo Carnico . .	L. 5
» . . .	Pere di *S. Martino (da sidro)*	10.—	»	» . .	» 10
Stabilimento agro-orticolo Udine	Pere invernali *Belle Angevine*	—	giugno 6	Udine	Attestato di benemerenza
»	Fragole *in sorte*.	—	» 13	»	
»	Uva *Crespina* (*Ribes grossularia*)	—	» 27	»	
»	Pere precoci (*Blanchette Olande*)	—	luglio 11	»	
»	Fichi *Fiore grande massimo*	—	»	»	
»	Pere *Boncristiano di estate*	—	agosto 8	»	
»	» *Petit muscat*. . . .	—	»	»	
»	» *Beaupresent d'Artois*	—	»	»	
»	» *Butirre dell'Assunzione*	—	»	»	
»	» *Robinet royale d'été*	—	»	»	
»	» *Saint Germain* . .	—	»	»	
»	Pesche *Déesse hative*. .	—	»	»	
»	» *Pavie modeste* . . .	—	»	»	
»	» *Morellone* precoci	—	»	»	
»	» *Biancone di Verona*	—	» 15	»	
»	Pere *Clapis favorite*. . .	—	»	»	

Nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Quantità prodotta in quintali	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Stabilimento agro-orticolo Udine	Pere *William's panaché*	—	agosto 22	Udine.	
»	Susine *Gialle di Catalogna*	—	»	»	
»	» *de Kaisne*	—	»	»	
»	Pere *Doyenne d'été* (*butirro*)	—	»	»	
»	» *Marie Luise*	—	» 30	»	
»	» *Triomphe de Vienne*	—	»	»	
»	» *Beurré Napoleon* .	—	»	»	Attestato di benemerenza
»	» *William*	—	»	»	
»	» *Compte de Chambord*	—	»	»	
»	» *Souvenir du congres*	—	»	»	
»	Susine *R. C. violette*. . .	—	»	»	
»	Pere *Grand soleil*. . . .	—	nov. 11	»	
»	» *Bellissime d' autunno*	—	»	»	
»	» *Butirre grigie* . . .	—	»	»	
Tellini Emilio	Ciliegie *Rosse a gambo lungo*	4.—	giugno 13	Buttrio in Monte	Menzione
»	» *Rosse a gambo corto*	2.—	»	»	
»	» *Visciole*.	0.50	»	»	»
»	» *Graffione Marosticane*	—	»	»	L. 5
»	» *dalla piuma*	1.—	»	»	
»	» *Visciole*	1.—	»	»	Menzione
»	» *gambo lungo*. . . .	3.—	»	»	»
»	» *d'acquavite* (*duracine*)	4.—	» 20	»	
»	» *Spagnuole*	0.50	»	»	L. 10
»	» *Nere duracine*. . .	2.—	»	»	
»	Mele di *Fanna*	—	»	»	Menzione
»	Pesche *Duracine*	2.50	agosto 8	»	L. 5
»	Albicocche.	0.40	»	»	Menzione
»	Pere *Bergamotte*	0.50	»	»	»
»	» *Beurré Bartelet*. .	3.—	» 15	»	L. 5
»	Pesche.	0.80	» 22	»	Menzione
»	» *tardive*	0.30	sett. 12	»	L. 5
»	Pere *ruggine* (*Butirre d' Inghilterra*)	1.—	»	»	Menzione
»	Uva *Chasselas gris* . . .	1.—	»	»	L. 5
»	» *Ribolla*.	1.50	»	»	Menzione
»	» *Ribolla del Coglio*.	3.50	» 19	»	»
»	Pere *d' autunno*.	0.30	»	»	»
»	Uva *Chasselas royal* . .	0.25	» 26	»	L. 5
»	» *Ribolla*.	—	ottobre 3	»	» 5
»	Susine *secche non sbucc.*	3.—	dic. 12	»	Menzione
»	» *secche sbucciate*. .	0.50	»	»	»

Nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Quantità prodotta in quintali	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Toffolo Osvaldo	Pere *Bella donna*	10.—	agosto 30	Fauna	Menzione
»	» *Spine*	4.—	»	»	L. 5
»	» *Butirre*	10.—	»	»	Menzione
»	Mele *Della Regina* (*Renetta*)	50.—	»	»	»
Tomadini Giuseppe . . .	Pere *Spinacarpi*	1.—	dic. 26	Percotto	L. 5
Tomasettig Giovanni . .	Castagne *primaticcie* . .	—	sett. 19	Stregna	Menzione
Tramontin Giov. Batta	Pesche *Lorenzine*	30.—	sett. 15	Latisana	L. 5
»	» *Morellone agostane*	10-15	»	»	»
Di Trento co. cav. Ant.	Ciliegie *Graffione Delton*	0.50	giugno 6	Dolegnano in Colle	Menzione
»	» *Graffione cuor di piccione*	1.00	»	»	
»	» *Acquaiole nere precoci*	0.50	»	»	
»	» *Visciole*	0.50	» 13	Manzano in Colle . .	»
»	» *Marosticane*	1.—	»	» . .	L. 10
»	» *Duracine dal gambo corto*	8.—	»	» . .	
»	» *Graffione Spagnuole*	15.—	» 20	Dolegnano in Colle	» 10
»	» *Visciole*	1.—	»	»	
»	» *Visciole d'acquavite*	1.—	»	»	
»	Pere *Janis*	10.—	luglio 11	»	» 5
»	» *Albicocche*	1.—	» 18	»	Menzione
»	» *Fico* (*Angeliche*) . .	3.—	agosto 1	»	L. 5
»	Peschenoci	0.50	» 22	»	Menzione
»	Pesche *Bella donna* . . .	2.—	sett. 5	Manzano in Colle . .	L. 5
»	Susine	80-100	»	» . .	Menzione
»	Pesche	3.—	»	Dolegnano in Colle	L. 5
»	» *Duracine*	—	» 19	Manzano in Colle . .	» 5
»	Susine *secche*	—	» 26	Dolegnano in Colle	» 5
»	Fichi *secchi*	—	»	»	
»	Susine *secche sbucciate* .	—	»	»	
»	Pere *Bergamotte d'estate*	2.—	»	Manzano in Colle . .	Menzione
»	» di *S. Michele*	—	»	»	»
Vintani Politi Chiara . .	Pere *Belle d'autunno* . .	8.—	ottobre 10	Gemona	L. 5
» . .	» *Martin sec.*	6.—	»	»	» 5
» . .	» *Deux France* . . .	10.—	»	»	» 5
» . .	» *Butirre grigie d'inverno*	3.—	nov. 14	»	Menzione
» . .	» *Butirre d'Inghilterra*	2.50	»	»	»
» . .	» *Deux France* . . .	5.50	»	»	L. 5

Dopo ciò il Presidente, cav. Biasutti, ringrazia le autorità e tutti gli intervenuti che onorarono della loro presenza la modesta solennità agricola, e dichiara sciolta l'adunanza.

F. V.

RIUNIONE DI VITICULTORI FRIULANI

Come era stato preannunziato, giovedì 30 dicembre si è tenuta la riunione dei viticoltori friulani per raccogliere i risultati di un primo anno di esperimenti fatti per combattere la peronospora e per stabilire la via da preferirsi nella veniente stagione.

L'Associazione agraria ebbe la compiacenza di veder ascoltato il suo invito da numerosissimi viticoltori, e la vasta sala del nostro *Palazzo degli studi* accolse il fiore dell' intelligenza e della pratica viticola della nostra provincia. Non facciamo nomi per timore di incorrere in qualche ommissione, ma vi notammo i più grandi possidenti delle principali nostre aziende, agenti di campagna, castaldi, e numerosa schiera di viticoltori pratici i quali erano venuti a portare il contributo della loro particolare esperienza a vantaggio di tutti, od a sentire come dovevano comportarsi nel futuro anno per combattere nel modo più sicuro ed economico la fatalissima malattia della vite.

I lettori del *Bullettino* sanno come erano state predisposte le cose affine di raggiungere dei risultati pratici da questo convegno:

L'Associazione agraria friulana aveva nominato una commissione composta dei signori: Lämmle prof. Emilio, Levi cavalier dott. Alberto, Nallino prof. Giovanni, Pecile senatore Gabriele Luigi, Petri professor Luigi, Viglietto dott. Federico coll' incarico di ordinare quanto si credesse conveniente per ottenere il massimo effetto utile da tale riunione. Si erano diramati questionari ai comuni, ai comizi agrari, ai corrispondenti viticoli della provincia, a tutte le persone che notoriamente si occupano della coltura della vite.

La commissione tenne due sedute preparatorie nelle quali, in base alle risultanze delle risposte avute, formulò le conclusioni che sottopose all' assemblea del 30 corrente.

Presiedeva all' assemblea il march. Fabio Mangilli il quale, dopo aver ringraziato gli intervenuti, cedette la parola al Presidente della Commissione senatore Pecile il quale indicato con brevi parole lo scopo della riunione, invitò il relatore prof. Viglietto ad indicare le ragioni che avevano indotta la Commissione a formulare il primo concluso, così concepito:

" Le numerose sperienze comparative fatte in Francia, in Austria, in Italia ed anche nella nostra provincia, hanno dimostrato ad evidenza che le soluzioni di solfato di rame, sia solo, sia unito con latte di calce, o con ammoniaca, sono il rimedio più efficace e più sicuro per prevenire e per combattere la peronospora della vite ".

Il prof. Viglietto disse le seguenti parole:

Al questionario rivolto dall'Associazione agraria friulana a numerosissimi viticoltori della nostra provincia hanno mandato risposta 95. Fra queste risposte ve ne sono 13 di negative o che parlano di rimedi non attendibili e quindi non vanno calcolate.

Le 82 risposte le quali hanno soddisfatto o completamente o parzialmente alle domande, si dividono così:

72 si riferiscono all'uso del latte di calce come rimedio contro la peronospora.
10 si riferiscono al solfato di rame.

L' esito ottenuto, trasandando i rimedi diversi, si riassume così:

Pel latte di calce: casi in cui diede risultati buoni 10, mediocri 18, nulli 44.

Pel solfato di rame: casi in cui diede risultati buoni 9, mediocri 1, nulli 0.

Come si vede, in Friuli lo scorso anno si è adoperato su vastissima scala il latte di calce, in iscala piuttosto limitata gli altri rimedi.

Le cause di questa esperienza poco estesa a tutti i rimedi che si potevano adoperare, vanno ricercate nel fatto della grande notorietà che avevano preso in Friuli ed in tutto il Veneto gli esperimenti del nostro Marcotti, del Rhò e dei fratelli Bellussi di Tezze.

Noi pure abbiamo in numerose circostanze consigliato: per quest' anno si adoperi su vasta scala il latte di calce, in

piccolo si facciano esperimenti col solfato di rame.

Ora però che stiamo per raccogliere i risultati di una prima annata, l'Associazione agraria non poteva a meno di rivolgere a tutti i viticoltori una preghiera affinchè volessero portare il contributo della loro esperienza per cavare dal complesso delle risposte una norma basata sopra fatti estesamente osservati anche da noi, per dirigere i viticoltori nel futuro anno.

E quale è la conclusione che si può cavare dalle relazioni numerose che ci pervennero e delle quali la Commissione è gratissima verso tutti quelli che si presero la sollecitudine di inviarle?

Ho già enunciate prima delle cifre dalle quali risulta che dal latte di calce si ebbero risultati buoni il 14 per cento, mediocri 25, nulli 61.

Dal solfato di rame si ebbero risultati buoni 90 per cento, mediocri 10, nulli 0.

È vero che quest'anno altre malattie diverse dalla peronospora hanno colpita la vite; ma sta il fatto — come ci risulta da molteplici fra le suindicate risposte — che a parità di circostanze, il solfato di rame si mostrò molto più efficace del latte di calce ad impedire la caduta delle foglie.

Questo risultato ci fa pensare se non sarebbe stato per avventura meglio che nel nostro suggerimento di questa primavera avessimo invertito l'importanza relativa da darsi ai due rimedi; e che forse i viticoltori avrebbero avuto miglior vantaggio se avessero adoperato *in grande* il solfato di rame, *in piccolo* il latte di calce.

E non siamo solamente noi della provincia ad avere simili risultati, ma anche fuori dal confine politico oltre Judri si ebbero risultati identici: pochi o nulli dalla calce, buoni o buonissimi dal solfato di rame.

(Qui si citarono le esperienze del cavalier Levi, del conte De Latour, del signor Benardelli).

In Francia fin dallo scorso anno si fecero esperienze numerose di cui rese conto il *Bullettino* dell'Associazione agraria nel suo numero di novembre 1885, e quest'anno si trattarono in Francia molte migliaia di ettari col solfato di rame (25 mila nel solo Medoc; V. *Journal d'agric. pratique* pag. 877).

In Italia, esperienze fatte alla r. Scuola enologica di Alba ci diedero per la calce sola risultati meschini, mentre col solfato di rame in vario modo adoperato si ebbe un esito, senza confronto, migliore (V. il periodico *Le viti americane* n. 11 anno corrente).

Anche l'illustre Cantoni trovò efficacia molto minore nel latte di calce che in tutti i rimedi nei quali c'entra il solfato di rame (V. *Rendiconto dell' Istituto lombardo*, pag. 802).

Se poi guardiamo al costo del trattamento il latte di calce, anche quando riuscì efficace, si è dimostrato il rimedio meno conveniente. Dei pochi che colla loro perseveranza ottennero buoni risultati coll'idrato di calce la spesa incontrata fu per alcuno di lire 50 per campo friulano, per altri di lire 30 per ettaro e per ogni irrorazione, per altri lire 1.50 ogni 500 viti e per irrorazione, altri indicano una spesa da 4 a 12 lire per ettolitro di vino ottenuto. Insomma anche dove fu accompagnata da successo, la somministrazione del latte di calce si è dimostrata piuttosto gravosa dal lato economico.

Da tutto il complesso delle esperienze finora fatte crediamo peter concludere che la indiscutibile efficacia del latte di calce per esser raggiunta è quasi sempre accompagnata da esigenze tali che essa non riesce il rimedio più economico e che il solfato di rame è *molto più* ugualmente efficace del latte di calce ed è sempre più facile a distribuirsi e più economico, perchè richiede un limitatissimo numero di somministrazioni.

Queste poche parole rendono ragione del primo concluso che vi sottoponiamo.

Il Presidente della Commissione apre la discussione, avvertendo che la Commissione è stata portata a queste conclusioni dai fatti e dalle esperienze che aveva sott'occhio, che essa non ha preferenze di sorta per uno od altro rimedio, e che sarà lieta se dalla discussione sorgeranno a vantaggio della viticoltura fatti importanti, fossero pure diversi da quelli che essa ha raccolti. Fa speciale appello a coloro che avessero esperienze favorevoli al latte di calce, perchè vogliano compiacersi di esporle.

Il prof. *D. Pecile* domanda la parola per chiedere che si anteponga la parola *ammoniaca* alla parola *calce*, ritenendo che sia per i risultati ottenuti quest'anno

in Francia o altrove siano da preferirsi le mescolanze del solfato di rame coll'ammoniaca a quelle colla calce.

Il prof. *Viglietto* risponde che la Commissione ha messo nel suo concluso prima la calce perchè la crede sotto certi aspetti preferibile all' ammoniaca.

Colla calce anche i più inesperti hanno fatto da tempo conoscenza. L' ammoniaca, quantunque abbia il pregio di imbrattare meno le foglie e l' uva, è molto più costosa, evapora facilmente, le sue soluzioni non conservano a lungo lo stesso titolo, insomma la si crede praticamente meno adatta. D' altronde le esperienze più numerose in Friuli ed altrove le abbiamo pel solfato di rame misto a calce e per questo la Commissione mantiene il concluso nella sua precisa dizione.

Prof. *D. Pecile.* Ho avuto torto di aver dimenticato a casa taluni giornali francesi i quali riferiscono che la mistura Millardet in molte parti ha dato risultati inferiori all' aspettazione, nel mentre i risultati dell' ammoniuro di rame furono dovunque splendidissimi. Detta mistura è evidentemente più costosa dell'ammoniuro di rame, perchè il solfato di rame c' entra col 61 per mille, mentre l' ammoniuro dà buoni risultati anche col 3 per mille di solfato di rame. Per l' uso dell' ammoniaca non c' è alcun pericolo nè difficoltà.

Se la Commissione intende di far precedere un' istruzione alle conclusioni, desidererei che fosse accennato all' importanza dell' ammoniuro di rame, poichè io lo credo preferibile alle misture di latte di calce e solfato di rame.

Cav. *Biasutti* Vorrei fare una domanda ad alcuno dell' assemblea che avesse fatto esperienza. Nella decorsa stagione era insorta una questione, se nella soluzione di latte di calce fosse cosa secondaria la proporzione, mentre taluni avevano spinto tanto in là la cosa che si aveva quasi l'idea di dover coprire di uno strato di calce le foglie della vite per ottenere un buon risultato: vorrei dunque sapere prima che si scalzi la bontà del latte di calce, se alcuno lo ha adoperato colle massime proporzioni, col 20 o 30 per cento.

Co. *Trento:* Io ho provate tutte le proporzioni ma certi risultati non li ho ottenuti: ho piuttosto ottenuto qualche cosa dove ho ripetutamente somministrata la calce diluita, che quando era molto densa.

Il *Presidente* mette ai voti la prima conclusione che è approvata.

Il *segretario* legge la seconda conclusione:

" Quantunque la poltiglia bordelese (Millardet), composta di solfato di rame 6.15 e calce viva 11.54 per 100 d' acqua, abbia dato dovunque splendidi risultati, è consigliabile di preferire, nel maggior numero di casi, le soluzioni diluite alle più concentrate, perchè più economiche e non meno di queste efficaci ".

poi soggiunge: Su questo argomento abbiamo poche esperienze in provincia, bisogna ricorrere al di fuori. Abbiamo quelle fatte comparativamente dal dot. Alberto Levi: poi si fecero esperienze in altri luoghi e specialmente presso la scuola di Alba: con soluzioni in cui era il 3 per cento di calce e l' un per cento di solfato di rame, si ebbero anche buoni risultati. Ma la maggioranza ottenne buon risultato col 3 per cento di solfato di rame e con calce in proporzione dal 3 al 5 per cento.

Co. *Caporiacco:* Mi pare che una conclusione riguardo questa proposta sia azzardata per parte nostra, perchè se per la prima vi erano esperimenti, mi pare che riguardo a questo secondo punto dobbiamo rimetterci quasi per intero agli altri; e quindi mi sembrerebbe opportuno di votare questa seconda conclusione in via di consiglio più che non un voto decisivo.

March. *Mangilli:* Dopo avere provato su vasta scala il latte di calce con cattivi risultati, quasi avvilito del nessun effetto, provai la soluzione Millardet ridotta; ma non quella composta di solfato di rame 6.15 e calce viva 11.54 per cento, ma quella del 3 di solfato di rame e calce a volontà fino a fare una poltiglia discretamente densa, e ciò in due località, tanto nella bassa del nostro Friuli quanto nella regione pedemontana; in tutti e due i siti mi ha dato splendidi risultati, le foglie prima metà uccise dalla peronospora, nell'altra metà rimasero illese e le foglie rimaste sui tralci al momento che ho comminciato a dare il solfatto di rame colla calce, erano ancora all' epoca della vendemmia e sono cadute quando tutte le altre erano cadute da un mese. Ed ho provato non soltanto a dare questa poltiglia in siti differenti, ma in alcuni siti una volta, in alcuni

tre volte, e sempre con splendidi risultati: sicchè le viti alla vendemmia erano molto migliori di quando avevo cominciato a dare la miscela.

Presidente (della Commissione). Poche osservazioni all' avv. Caporiacco, che domanda sia votata come un consiglio la conclusione seconda. Prima di tutto osservo che la conclusione seconda dice soltanto che è *consigliabile* la soluzione diluita di solfato di rame; osservo di più che la Commissione si è trovata ben forte nel dare questo consiglio, e non per le cose lette nei giornali, ma per le cose vedute cogli occhi propri.

Una numerosa comitiva d' agricoltori quest' anno si è recata a visitare gli esperimenti del conte La Tour e del dottor Levi oltre il confine; di più abbiamo qui presenti diversi che hanno provato il solfato di rame diluito al 3 per mille, ed hanno ottenuto risultati soddisfacenti: inoltre a comporre la Commissione venne chiamato lo stesso cav. Levi che ha esperimentato il solfato di rame nel modo che tanti hanno veduto; qui c'è il sig. Rubini che mostrava sulla strada di Spessa bellissime viti trattate col solfato di rame. Abbiamo qui la relazione degli esperimenti eseguiti a Milano dal prof. Cantoni, il quale dice che somministrato il solfato di rame anche in minime proporzioni, nel 12 novembre le sue viti avevano tutt' ora le foglie; anzi egli crede che basti il 2 per mille, ed osserva che questa sostanza riesce molto economica. Ora per noi il Cantoni è una persona di fiducia; per ultimo ci troviamo appoggiati anche dalla scuola enologica di Alba.

Prof. *Petri:* a Pozzuolo si fecero esperienze con tutte due le soluzioni, e la caduta delle foglie, che è norma per il giudizio dell' effetto, è stata quasi contemporanea.

Ora dunque gli effetti possono essere eguali, ma v' è questa differenza che gli effetti economici sono differenti, perchè la prima si applica molto meglio, e costa molto meno della miscela Millardet, quindi, data la eguale efficacia, dei due liquidi il favore sta per il solfato di rame, ed è per una ragione economica, e la ragione economica è capitale.

Co. *Caporiacco.* Non insisto più nella mozione: gli esempi che dopo furono dati io non li conosceva.

Presidente. (della Commissione): Mette ai voti la conclusione seconda; chi approva alzi la mano: approvato.

Facciamo la controprova: chi non approva alzi la mano. La conclusione è approvata ad unanimità.

Invito il segretario a leggere la terza conclusione:

« Fra le prime, fecero ottima prova:
a) la soluzione del solfato di rame solo al 3 per mille;
b) la miscela di solfato di rame al 2 o 3 per cento e di calce viva al 3 o 4 per cento;
c) la miscela di solfato di rame chilogrammi 6, ammoniaca chilogrammi 9 a 12 (a 22° Beaumè) sciolti in 8 o 10 ettolitri d'acqua (1) „.

poi sogiunge: il signor Levi ha sperimentato la prima soluzione in un unico trattamento con risultati appena lievemente inferiori a quelli dati dalla poltiglia bordelese con trattamenti reiterati; in Alba fu trovata efficace, poi in parecchi luoghi della Francia si ebbero buoni risultati, anche il Cantoni ottenne buoni risultati. Oltre poi all' esperienze col 3 per mille, ve ne furono anche col 2 per mille, ma questa diluizione può essere insufficiente, perchè non tutti i solfati di rame sono puri, quindi è meglio tenersi al 3 che al 2 per mille, perchè si correrebbe pericolo di ridursi all' 1 per mille, ed allora la miscela potrebbe riuscire troppo diluita.

Le esperienze sono buone al 3 per mille, e continuano ad essere tali poco più al di là, perchè il solfato di rame messo al 5 per mille ha in qualche caso danneggiate le foglie: questo fatto dipende anche dalla qualità delle foglie, perchè se sono ancora tenere la soluzione al 5 per mille può essere dannosa.

Riguardo alle altre miscele abbiamo esperienze fatte dal co. De La Tour e dal dott. Levi. Il primo ha trattato in questo modo un centinaio di campi ed ha ottenuto risultati buonissimi, il secondo fece pure esperienze molto estese con filari di confronto ed ottenne pure pieno effetto.

Qui vi sono parecchi che sono stati a vedere le suddette vigne e possono renderne testimonianza.

(1) Per un errore di stampa nella prima bozza di queste conclusioni, che venne consegnata ai partecipanti della *Rinnione dei viticoltori* era alla lettera *c* indicata una proporzione di ammoniaca di $^1/_3$ a $^1/_2$ inferiore a quella del solfato di rame: andava precisamente al rovescio, cioè di *un terzo*, al *doppio* del solfato di rame che si usa.

Quanto poi al solfato di rame coll'ammoniaca non abbiamo molte esperienze; in Friuli non sono state fatte molte esperienze: tutti però fuori della provincia hanno ottenuto buoni risultati; dalla scuola di Alba si ebbero risultati eccellenti.

Per tutte le cose fin qui dette la Commissione ha creduto bene di sottoporre queste tre conclusioni all'approvazione dell'assemblea.

Prof. *D. Pecile.* Io credo che la proporzione del 2 o 3 per cento di solfato di rame e 3 o 4 per cento di calce viva, proposta dalla Commissione sia migliore della Millardet, ma non posso entrare nelle idee della Commissione per ciò che risguarda i paragrafi *a* e *c* perchè li credo in contraddizione.

Il sig. Segretario ha detto che il solfato di rame puro al 5 per mille può danneggiare le foglie. Io non credo che ciò possa succedere. La cosa può dipendere dalla rapida evaporazione dell'acqua che succede qualche volta. Si può dare il solfato di rame puro fino al 14 per mille, e in Francia lo si adopera spesso al 10 per mille e moltissimo al 5 per mille. Quindi io credo che sia una limitazione eccessiva quella della Commissione, e vorrei si consigliasse di adoperare le soluzioni di solfato di rame puro dal 3 al 6 per mille.

Per riguardo alla lettera *c* vorrei si lasciasse libertà agli agricoltori di variare la proporzione del solfato di rame dal 3 al 10 per mille.

Io ho adoperato l'ammoniuro di rame con 300 grammi di solfato di rame per ettolitro, seguendo indicazioni di sperimentatori francesi, con ottimi risultati.

Poichè ho la parola aggiungo una osservazione alla conclusione prima. Recentemente in Francia si adoperò il borace come preservativo della peronospora, e desidererei che la Commissione suggerisse di sperimentare questo sale, forse più economico del solfato di rame a forti proporzioni.

Prof. *Viglietto.* Il prof. Pecile crede di poter crescere fino al 10 per mille la soluzione del solfato di rame. Io non posso parlare per esperienze fatte qui, ma per tutto quello che è stato discusso altrove e specialmente a Firenze dove si disse: guardate che è pericoloso andare fino al 5 per mille. Quando la vite ha ancora le foglie tenere, tutti hanno dichiarato che vi furono delle bruciature frequenti col 5 per mille. Ed in qualche punto della relazione del signor Millardet è detto che anche col 5 per mille si sono ottenute delle bruciature che non si possono ascrivere alla rapida evaporazione perchè le viti bagnate contemporaneamente non avevano dato gli stessi effetti: invece era appunto per la concentrazione del solfato di rame che si avevano quelle bruciature.

Ripeto nè io nè altri qui abbiamo fatto esperienza; il dott. Levi sì, ed ha detto che qualche volta ha somministrato la soluzione meno diluita con danno, qualche volta senza danno.

Per conseguenza non muterei la conclusione.

Quanto poi alla miscela del solfato di rame coll'ammoniaca si è creduto di stare a questa proporzione perchè ci parve dallo spoglio delle sperienze fatte che essa fosse la migliore. A ogni modo si potrebbe lasciare questa questione, per quando si potrà discuterla coll'esperienze fatte da noi. Su questo argomento neppure il dott. Levi ha fatto molte esperienze.

Prof. *Petri.* La Commissione ha voluto essere molto cauta nel mettere i rimedi, io ammetto che chi ha fatto l'esperimento con soluzioni più concentrate non abbia avuto certi danni, mentre altri ne hanno avuti: infatti non tutte le viti hanno foglie della stessa resistenza, come pure a ciò contribuisce la differenza di località. Così fra il Pinot di quì e quello dell'Italia meridionale vi sono grandi differenze. Quindi direi che si dovesse circondare tutto di una certa cautela, nei nostri suggerimenti.

Del resto le osservazioni del prof. Pecile hanno molto peso, ma intanto siccome abbiamo le esperienze che le soluzioni del 3 per mille hanno dato buoni risultati, adoperiamo nel molto questa proporzione, esperimentando su minor scala le altre proporzioni, ed un altro anno si saprà di più; ora vogliamo tenerci a quello che è più certo.

Prof. *Pecile.* Io tuttavia insisto: almeno si tolga la parola *solo.*

Presidente (della Commissione). La parola *solo* vuol dire non mescolato a calce.

Prof. *Pecile.* Domando che questa parola sia sostituita da un'altra più esplicita e che non dia luogo a differenti interpretazioni: poichè non è soltanto a quella proporzione che si ottengano buoni risultati; persino la soluzione di solfato di ra-

me al 30 per mille usata per esperimento, mi è talvolta riuscita innocua. Il cav. Levi credo abbia adoperato il 10 per mille senza danno. Si lasci la libertà di provare ai viticoltori.

Presidente (della Commissione). E riguardo alla lettera *c*?

Prof. *Pecile*. Le soluzioni si adoprino alle proporzioni che ho accennato.

Prof. *Nallino*. La Commissione nel formulare questi quesiti si è occupata anche della questione igienica. Tutti sanno che i pericoli nell' applicazione di deboli soluzioni di solfato di rame all' uva non sono così gravi come quelli che si temevano, anzi molti dicono che l' uso non ha dato luogo a inconvenienti. Ma a ogni modo è certo che il solfato di rame non è sostanza da spargere senza discrezione perchè è diversa nell' economia animale l' azione del solfato di rame da quella degli altri composti di rame che si formano dopo la sua applicazione alle viti ; se piccole quantità non possono far male, quantità grandi potrebbero essere dannose perchè una parte del solfato di rame in tal caso non si trasformerebbe in altri composti meno nocivi; di più potrebbero essere nocivi; anche indirettamente, perchè sotto alle viti si hanno dei foraggi, si coltivano altre piante; se sono spruzzate di piccola quantità di solfato di rame, il danno è nullo ; ma se si giunge colla soluzione a un grado troppo elevato, allora non si può con tutta sicurezza usare di questi foraggi. E la Commissione avendo preso notizia di molte esperienze dalle quali risulta che anche proporzioni diluite danno buon effetto, così io insisterei perchè si lasciasse come stà il paragrafo *a*.

Presidente (della Commissione). Prego il prof. Nallino di voler dire il suo parere anche sulla proposta di ridurre la miscela della lettera *c* alle stesse proporzioni del solfato di rame puro.

Prof. *Nallino*. A ogni modo siccome questa proporzione del solfato di rame è stata indicata da coloro che ottenero buoni risultati, così noi ci siamo tenuti a questa : una leggera variazione non da gravi inconvenienti ; ma ci siamo tenuti a questo grado per le esperienze più generali.

Cav. *Facini*. Mi sembra che non ci sia una tal quale proporzionalità tra le rispettive proporzioni della lettera *a* e della *c*, perchè nel primo il solfato di rame puro, da se, lo si mesce al 3 per mille, nel mentre che nella *c* lo si mescerebbe in ragione del 6, e quindi non c'è una proporzione : non so se l'ammoniaca tolga od aggiunga al solfato di rame ; quindi desiderei di avere spiegazioni.

Prof. *Nallino*. Non si può dire che l' ammoniaca tolga od aggiunga ; si tratta, per gli effetti, di reazioni molto complicate. A ogni modo pare che il solfato di rame solo sia facilmente assorbito, e unito coll' ammoniaca lo sia meno. Noi stiamo all'esperienza : si è trovato che il solfato di rame coll' ammoniaca dà migliori effetti quando è in quantità maggiore, di quando si adopera solo.

Co. *Di Prampero*. Si considerano tutti di pari importanza questi paragrafi?

Presidente (della Commissione). Secondo l' ordine con cui sono esposti. Il prof. Pecile insiste ancora nelle sue proposte?

Prof. *Pecile*. Insisto.

Presidente (della Commissione). Io metto ai voti la conclusione terza.

Prof. *Pecile*. Domando la parola.

Presidente (della Commissione). La parola al prof. Pecile.

Prof. *Pecile*. In quanto ai riguardi igienici mi pare che dal momento che si suggerisce il solfato di rame nel paragrafo *b* al 3 per cento, non sia poi giustificato l' opporsi all' aumento di tale proporzione negli altri paragrafi. Per questo insisto.

Presidente (della Commissione). Metto ai voti la proposta del prof. Pecile : è respinta.

Cav. *Facini*. Domanda la parola : A me pare che in una materia di tanta importanza si dovessero mettere i diversi articoli in maggiore armonia. La lettera *c* deve essere messa in relazione colla lettera *a*.

Presidente (della Commissione). Siccome i risultati si appoggiano ad esperienze, così la Commissione non crede di modificare i suoi suggerimenti.

Cav. *Facini*. Torno sulla conclusione seconda. La poltiglia bordelese è composta di solfato di rame al 6 e 15 per cento, il che equivale a più del 60 per mille. Poi nella terza conclusione lettera *a*, abbiamo il solo 3 per mille di solfato di rame. Poi altre differenti proporzioni abbiamo nelle altre lettere *b* e *c*. È materia di gravità, ed una volta che si ha da consigliare, quale è la miglior miscela, bisogna che l' assemblea, anche se avesse da ritornare

sui suoi passi, decidesse qualcosa di preciso intorno a queste proporzioni.

Presidente (della Commissione). Che proposta fa il cav. Facini?

Cav. *Facini.* Non so se la reazione del latte di calce col solfato di rame aumenti o diminuisca la sua efficacia: io non conosco questa reazione; tuttavia mi sembra in ogni caso sproporzionato che questo latte di calce richieda il 60 per mille di solfato di rame.

Presidente (della Commissione). Che proposta fa il prof. Pecile della seconda parte?

Prof. *Pecile.* Io propongo che si adoperi il solfato di rame in proporzione del 3 al 10 per mille.

Presidente (della Commissione). Osservo che la Commissione non ha la pretesa di dare suggerimenti assoluti, ma viene soltanto a dire quali sono le miscele che hanno fatto le migliori prove.

Essa è quindi ritrosa a cambiare le proporzioni proposte. Se il prof. Pecile non fa una proposta definitiva e ben determinata....

Prof. *Petri.* Faccio notare che la Commissione ha messe le mani avanti dicendo "fecero buona prova„ essa espone un fatto.

Prof. *Pecile.* Queste soluzioni sono state molto provate anche in Francia, io stesso le ho provate con buoni risultati; insisto quindi perchè si suggerisca il solfato di rame dal 3 al 10 per mille.

Dott. *Romano.* È inutile di constatare un fatto puro e semplice; qui si deve votare un consiglio.

Co. *Caratti.* La Commissione da principio ha nominati riguardi igienici; questo dubbio ci preoccupa, perchè il solfato di rame può essere pericoloso nella miscela Millardet che è al 61 per mille: io vorrei una spiegazione di questo fatto.

Viglietto. Nella poltiglia bordelese il solfato di rame si scompone colla calce: mentre nell'altra miscela della lettera *a* il solfato di rame rimane tale, quindi altra cosa è solfato di rame solo, altra poi quando è mescolato o colla ammoniaca o colla calce. Ben diversa è l'azione del solfato di rame puro da quella dell'ossido idrato di rame (come risulta quando è mescolato colla calce o coll'ammoniaca) sulle tenere foglie: il primo è molto solubile e può bruciare la vegetazione, il secondo è lentamente solubile nell'acqua meteorica e non produce mai quelle ustioni ancorchè fosse adoperato ad alta od altissima dose. Fatto è che la poltiglia bordelese non ha dato luogo ad alcun inconveniente.

Il solfato di rame puro ha minor stabilità sulle foglie; ma si possono ottenere, col 3 per cento nella miscela colla calce e col 3 per mille nella soluzione di solfato di rame solo, buoni risultati.

Vuol dire che gli agricoltori faranno la prova con tutte e due le miscele e useranno quella che loro più conviene dopo gli esperimenti.

Presidente (della Commissione) L'assemblea approva la conclusione terza colla lettera *c*? Approvato.

Viglietto legge la conclusione quarta:

" Ritenuto che il solfato di rame non è efficace contro l'antica malattia della vite (l'oidio) e ammessa la necessità di dover continuare anche colle periodiche ordinarie solforazioni, si raccomanda, l'uso del solfo acido in confronto del solfo ordinario, essendosi quello dimostrato utile anche contro la peronospora„.

poi dice: Invece di solforare collo zolfo ordinario, ora ci sono degli zolfi che agiscono contro la peronospora; fra questi tiene il primo posto lo zolfo acido che vale in commercio anche meno di quello che fin oggi si è pagato lo zolfo ordinario, poichè si può avere zolfo acido a 15 lire al quintale: quindi, perchè in qualche cosa giova contro la peronospora, si consiglia.

Sig. *Venturini.* Siccome l'anno venturo si farà uso dello zolfo acido, non sarebbe meglio mettere il 2 o 3 per cento di solfato di rame in polvere, per adoperare nella somministrazione il soffietto, essendo i contadini avezzati a questo strumento?

Presidente (della Commissione). Alla conclusione quinta è già previsto.

Sig. *Zanutta.* Prego a voler spiegare perchè si preferisca lo zolfo purificato allo zolfo naturale.

Presidente (della Commissione). Non zolfo purificato, ma acido.

Prof. *Nallino.* A Brescia vi è una società che mette in commercio questo zolfo acido. Molti contadini una volta giudicavano della bontà dello zolfo a seconda che nella solforazione si sentivano bruciare gli occhi. In parte questo giudizio aveva una ragione poichè lo zolfo fa bruciare

gli occhi, se contiene acido solforico; allora ha una azione più pronta e per questo si pensò di fabbricare lo zolfo acidato.

Presidente (della Commissione). Passo ai voti la conclusione quarta. È approvata.

Viglietto legge la conclusione quinta:

" È a desiderarsi che i viticultori sperimentino le varie polveri a base di solfato di rame e solfo, suggerite da valenti pratici, allo scopo di combattere contemporaneamente l'oidio e la peronospora„.

A questo riguardo bisogna che si facciano delle esperienze, essendo la cosa ancora controversa.

Presidente (della Commissione). Si potrebbe anche aggiungere che si esperimentasse il borace sodico.

Prof. *Nallino*. Il borace è quella materia che si adopera dagli orefici per saldare l'oro e l'argento, invece del grasso o dell'acido cloridrico che si adoperano in altri usi.

Questo borace è stato dimostrato che è un antisettico, quindi è probabile che agisca contro la peronospora. Sarebbe un vantaggio se si adoperasse, perchè si fabbrica qui in Italia.

Per altro il borato di sodio ha un prezzo maggiore del solfato di rame, ma se agisse a dosi minori, allora sarebbe economico, inoltre è meno facile che riesca antigienico del solfato di rame.

Co. *Manin*. Sarebbe a domandare in che dose.

Presidente (della Commissione). Questa è ancora da sperimentarsi, e sarà bene che l'uso di questa sostanza venga indicato nelle istruzioni che accompagneranno le proposte dell'assemblea.

Dopo ciò la conclusione quinta è approvata.

Viglietto legge le conclusioni sesta e settima che sono approvate.

" Per assicurare il successo dei trattamenti contro la peronospora è necessario impiegare solfato di rame che non contenga più di 1 per 100 di solfato di ferro. Quello inquinato da composti di zinco, sarebbe da rigettarsi„.

" In tutte le preparazioni in cui entra la calce viva, si dovrà, dopo spenta, lasciarla raffreddare, in guisa che la sua temperatura, al momento di mescolarla colla soluzione di solfato di rame, non ecceda 50° C., poichè, in caso diverso, invece di idrato azzurro di ossido di rame, si formerebbe ossido nero di rame, che è insolubile nell'acqua meteorica e quindi senz'azione sulla peronospora „.

poi legge la conclusione ottava:

" È consigliabile di trattare preventivamente. Non si può però escludere l'efficacia dei trattamenti curativi, vale a dire, applicati dopo la comparsa del male, perchè comprovata da numerose sperienze. Due trattamenti almeno sembrano necessari per ottenere completo successo. Il *primo* sarà da applicarsi dopo l'allegamento del frutto, il *secondo* tre o quattro settimane dopo per proteggere la vegetazione sviluppatasi dopo il precedente trattamento e per difendersi dalle reinvasioni.

Negli anni più favorevoli allo sviluppo della peronospora e sulle viti meno resistenti a questa crittogama converrà eseguire un trattamento prima della fioritura adottando soluzioni più diluite, e ripetere una terza e fors'anco una quarta volta, quantunque due soli trattamenti bastino di regola, come fu detto sopra, ad assicurare la maturazione dell'uva e dei tralci„.

Presidente (della Commissione). Io apro la discussione ed invito specialmente i pratici a fare le loro osservazioni.

Sig. *Bacinelli*. Io condivido pienamente le idee della Commissione sull'articolo I, essendo che il latte di calce da me con tutta diligenza applicato dal maggio a tutto agosto per ben dodici volte, mi diede risultati discreti sopra viti di verduzzo e piccolit, (perchè poco attacate) nulli affatto sopra viti raboso, tazzalingua, corbino, e cabernet.

Invece il giorno 14 luglio applicai ad un filare (lasciato per prova) il solfato di rame al 6 per mille solo, ad altro al 4 per cento con calce, e quantunque le foglie di questi fossero di già danneggiate, pure rimasero tutte senza cadere fino a dopo la vendemmia.

Cav. *Biasutti*. Domando uno schiarimento, se l'azione del solfato di rame sia riparatrice o deleteria contro la peronospora.

Presidente (della Commissione). E l'una e l'altra.

Prof. *Petri*. Il solfato di rame esercita un'azione deleteria, velenosa sopra la peronospora; tanto è vero che agisce anche

se non ricopre tutta la foglia; e poi ho veduto che agiva dopo la comparsa della peronospora, il che non faceva la calce.

Co. *Trento.* Dunque sarà necessario somministrarlo dopo comparsa la peronospora.

Presidente (della Commissione). Sarà meglio prevenirla; altrimenti gioverà anche curare.

Co. *Manin.* Ho veduto che le viti infestate dalla peronospora, trattate al 27 luglio col solfato di rame, resistettero benchè presentassero gravi sintomi, e quindi migliorarono la vegetazione e la conservarono fino ad epoca molto tardiva.

Prof. *Petri.* Il solfato di rame non può rifare il tessuto, ma impedisce le successive invasioni.

Sig. *Rubazzer.* Domando se ci vogliono molte goccie per ogni foglia.

Viglietto. Ci vogliono parecchie goccie; il rame che resta sulla foglia sotto forma di piccole concrezioni è un po' solubile nell' acqua della pioggia o anche in quella della rugiada. Quest' acqua scioglie una piccola quantità di tali incrostazioni rameiche, e così si toglie la facoltà germinativa alle spore della peronospora: e pare basti poi che il rimedio sia dato sulla pagina superiore della foglia.

Presidente (della Commissione). A Firenze si disse che basta venga sparso sulla pagina superiore, ma ci sono ancora opinioni diverse.

Cav. *Biasutti.* Si dà in gran copia o basta in piccola quantità?

Viglietto. Ad Alba si ottennero molto bei risultati, semplicemente somministrando il solfato di rame con una spazzola, il che non successe mai usando il latte di calce.

Cav. *Facini.* Mi sembra che sia un po' troppo vaga questa conclusione. Nella seconda conclusione si dice che la poltiglia bordelese ha dato splendidi risultati. Io vorrei quindi sapere se questi splendidi risultati si ebbero solo per il trattamento preventivo o curativo. In Francia dove si adoperò molto questa poltiglia si sa nulla quale dei due trattamenti fosse stato il migliore, in modo da lasciare un consiglio preciso, se si ha da trattare la vite preventivamente o meno col solfato di rame. Mi sembra che ci sia troppa incertezza; bisogna mettere qualcosa di più incoraggiante.

Prof. *Petri.* Non si guarisce il male fatto dalla peronospora, ma s' impedisce il suo sviluppo; la invasione è molto più domabile col solfato di rame, e si ovviano i danni della prima invasione anche trattando preventivamente.

Presidente (della Commissione). La Commissione non si è pronunciata in via assoluta pel metodo preventivo, perchè ove la peronospora non apparisse, l' operazione riuscirebbe sprecata. Però in annate ed in località molto soggette alla peronospora un trattamento preventivo è certamente consigliabile. Ad ogni modo occorre che ai primi sintomi si applichi il rimedio.

Cav. *Facini.* Allora io credo che si potesse modificare, e mettere *curativo* invece di *preventivo.*

Presidente (della Commissione). Consiglierei a mantenere la dizione proposta.

Metto ai voti la conclusione ottava: è approvata.

Viglietto legge la conclusione nona:

" Adoperando, invece delle sopra dette soluzioni, le polveri a base di solfato di rame e solfo, i trattamenti intesi a combattere simultaneamente l' oidio e la peronospora devono applicarsi alle epoche consuete e con le norme delle ordinarie solforazioni, vale a dire, prima e dopo la fioritura, poi quante volte ve ne sarà bisogno, impiegando a tal'uopo i soliti strumenti da insolfare ".

poi osserva che nelle istruzioni si farà parola della proporzione.

Sig. *Venturini.* Vorrei che per iniziativa dell' Associazione agraria si provvedessero gli agricoltori dello zolfo acido e di solfato di rame, facendo una sottoscrizione, per non mettersi in mano degli speculatori che possono anche venderci materie non pure o non adatte:

Presidente (della Commissione). La presidenza terrà conto della proposta del signor Venturini.

Co. *Caratti.* Domando se sono state fatte esperienze, col solfato di rame in polvere, nella provincia.

Prof. *Petri.* A Pozzuolo furono fatte esperienze ma non vi furono buoni risultati; però alcuni hanno ottenuti buoni risultati. Dipende dal momento in cui si danno e dal modo con cui si danno; la Commissione ha messo come consiglio perchè si provi.

Viglietto. In Piemonte si adoperò su vasta scala una polvere in cui entrava

solfato di rame, e di questa polvere si sono dichiarati soddisfatti. A ogni modo i risultati non paiono ben definiti, è cosa da provarsi.

Co. *Caratti.* Io devo tener conto e dare importanza agli esperimenti del professore Petri, e domando se egli ha trovato le ragioni per cui le polveri non hanno dato buoi risultati.

Prof. *Petri.* Abbiamo avuto in quell'epoca pioggie, venti, siccità, cose tutte contrarie al mantenimento della polvere; io credo che queste polveri, che hanno un certo peso, per rimanere sulle foglie debbano anche trovare condizioni tali che vi si possano fermare. Ma c'è da cadere facilmente in isbagli. Io ho citato soltanto questo fatto senza dargli una importanza.

Presidente (della Commissione). Chi approva la conclusione nona alzi la mano: approvato.

Viglietto legge la conclusione decima:

" Nella scelta degli strumenti per spargere le soluzioni anticrittogamiche, è da aver presente che sono assolutamente da escludersi lo zinco e l'ottone i quali sono fortemente attaccati dai composti di rame e guastano la soluzione. Anche quelli di ferro o di latta sono attaccati dai composti di rame. Si consigliano stromenti di rame o di legno ".

poi aggiunge che che la parola *guastano* significa che *fanno danno alle foglie.*

Presidente (della Commissione). Pregherei il prof. Nallino a dare qualche spiegazione.

Prof. *Nallino.* Io prevedendo che ci sarebbero domandate spiegazioni ho disposto delle soluzioni di solfato di rame e di zinco che farò vedere (Si recano dei bicchieri, dei pezzi di zinco e latta).

Questa è una soluzione di solfato di rame. Perchè sia ben visibile da lontano io la ho fatta col 10 per cento. Questa soluzione se è tenuta in recipienti di ferro, di zinco, di ottone, si altera, non rimane più di solfato di rame, e quindi sulle viti non applicheremmo più solfato di rame, ma un'altra sostanza dannosa, come sarebbe il sale di zinco: poi in secondo luogo è l'inconveniente che il recipiente si corrode.

Per dimostrare tutto questo, sarebbe bene avere i recipienti metallici, ma non si vedrebbe nell'interno ciò che succede; quindi io metto un pezzo di latta oppure di zinco nella soluzione di solfato di rame. In questo bicchiere di vetro verso la soluzione di solfato di rame e poi metto dentro un pezzo di zinco: in un altro bicchiere la stessa soluzione di solfato di rame ed una lamina di latta.

Vedono che qui lo zinco nella parte immersa è diventato nero perchè il rame vi si deposita; quindi il rame non rimane nella soluzione, e se la soluzione fosse del 3 per mille, dopo pochi minuti il liquido ne conterrebbe molto meno. Ma il male maggiore è che nel liquido si trova poi lo zinco, che resta come solfato di zinco: insomma lo zinco scaccia il rame nella soluzione, perchè esso va nel posto del rame, quindi il liquido ha solfato di zinco invece che solfato di rame. Io alle 12 e mezza di quest'oggi ho messo questa lamina di zinco in una stessa soluzione di solfato di rame; qui nel bicchiere vedono che il colore azzurro si mantiene perchè non tutto il rame si è depositato ancora, essendo lo zinco stato messo testè; ma in questo secondo bicchiere nominato, vedono tutti quanto rame si è depositato; tutta questa poltiglia nera, se fosse asciugata, verrebbe di un color rosso scuro, che è quello del rame in polvere; il liquido poi non è più colorato in azzurro, perchè il solfato di zinco, in cui si è convertita la soluzione, non comunica all'acqua alcun colore, e quindi pare acqua pura. Poi se esaminano questa lamina di zinco la vedono più sottile perchè si è distaccato lo zinco. Se si continua la prova, o si mette altro solfato di rame, la lamina si corrode, si trafora. Dopo questa seduta potrò dare più estesi schiarimenti a chi desidera.

Poi in quest'altro bicchiere ho messa della latta. Colla latta la decomposizione va più adagio. Nel taglio si vede la lamina annerita dal rame depesto. In quest'altro bicchiere c'è una lamina di latta messa nel liquido alle 12 e mezzo. Vedono tutti come il liquido è torbido; poichè è un composto di stagno che si è formato, perchè lo stagno non si scioglie; bensì il ferro. La latta resiste un po' di più. Se facciamo un arnese di latta nei punti delle saldature si scalfisce lo stagno e quindi il ferro rimanendo più al contatto col liquido, si forma la ruggine e si fanno delle intaccature. Poi se il recipiente ha delle striature, come avviene nei luoghi ove si

saldano le lamine, allora sta meno ad intaccarsi. Una soluzione concentrata regge per qualche tempo perchè relativamente perde poco rame; ma un' altra più diluita, avendo meno solfato di rame, potrebbe perderne troppo.

Alcuni domanderanno cosa s' ha da fare. I recipienti di legno, non intaccabili dal solfato di rame, sono di cattivo uso; in Francia si adoperano quelli di rame, ma costano cari ed è un capitale considerevole che si immobilizza. Da noi tutti i recipienti sono di latta o di zinco; se la vernice è buona non si guastano per molto tempo; quindi bisognerebbe che avessero tutti l' avvertenza di far inverniciare ogni qual tratto i recipienti, o per lo meno bisognerebbe ungerli bene con qualche grasso, coll' olio, collo sevo, perchè queste sostanze fanno sì che la soluzione aderisca meno, e quindi tali espedienti servono come temperamenti provvisori.

Ogni volta che il recipiente diventa nerastro si è certi che il liquido è guastato, bisogna gettar via il liquido e verniciare il recipiente.

Presidente (della Commissione). Passo all'approvazione della conclusione decima che è approvata.

Il *segretario* legge la conclusione decimaprima.

" L'uva, il mosto e il vino provenienti da viti trattate colle indicate soluzioni e polveri a base di solfato di rame, si sono dimostrati innocui a quanti ne fecero più o men largo uso, per la minima quantità di rame che resta aderente alla prima, e minima o nulla che rimane sciolta nei secondi ".

Presidente (della Commissione). È molto importante quest' ultima conclusione, perchè, come tutti si saranno accorti, i rimedi contro la peronospora hanno diviso il mondo viticolo in due partiti, quello del latte di calce e quello del solfato di rame, cosa che può recar danno alla viticoltura.

Ora, uno dei mezzi che il partito della calce usa per sostenersi, è di spaventare quei del solfato di rame col pericolo di avvelenamento. Eravamo al congresso di Firenze col prof. Viglietto, e abbiamo inteso il prof. Sestini il quale ha dimostrato con tutta evidenza come non ci sia a temere per il solfato di rame che possa rimanere nel vino, perchè o sarà in porzioni minime, e quindi innocue, o non vi si troverà affatto. Io credo che assai più rame può entrare nel vino per l'uso dei recipienti di rame, che per il solfato adoperato contro la peronospora. Ricordo che una volta si usava un cannello di rame nel travaso per purgare il vino dal sapore di solfo: essendo ancora necessario adoperare lo solfo per l' oidio, avverrà che questo farà sparire tutta la quantità di rame contenuto nel liquido. Per quanto risulta da relazioni e da esperienze, parmi si possa tranquillare i viticoltori friulani che presentandosi il vino italiano alla frontiera, se anche da viti trattate col solfato di rame, non presenterà traccie di rame, ovvero non ne conterrà di più di quelle non trattate. Il dott. Levi, il quale fece eseguire accurate analisi alla stazione di Gorizia, trovò che c' era più rame nell' acqua del suo pozzo di quello che rinvenivasi nel vino proveniente da viti trattate anche colle soluzioni più concentrate di solfato di rame. Ho creduto di mettere in avvertenza di ciò perchè questo è l'argomento più forte che i calcisti usano contro i ramisti.

Non è che si neghi un effetto al latte di calce; ma nella nostra provincia, come risulta anche dalle relazioni che abbiamo riassunte, riuscì poco efficace e poco economico.

Nei paesi invece dove si coltiva il raboso, vite colla foglia molto resistente e tomentosa, il latte di calce ha presentato buoni effetti. Me lo disse il sig. Lancillotto, me lo dissero parecchi amici miei di San Donà. Ma questa è una condizione speciale per il sito e la qualità della vite che non può dappertutto verificarsi.

Cav. *Facini*. Il latte di calce lo abbiamo adoperato molto tardi e credo sia andato male perchè era la prima volta che si usava.

Presidente (della Commissione). È stato adoperato in tutti i modi. Si è anche detto che ci voleva calce del Piave per ottenere buoni effetti. Ma c' è in provincia chi fece venire la calce del Piave non solo, ma anche lo stesso Bellussi ad applicarla, ma senza effetto. È stato anche detto da persona autorevole in una conferenza che il latte di calce è un rimedio *veramente italiano*; ma a Firenze si disse che il solfato di rame è il rimedio *veramente efficace*, sicchè fra il rimedio *veramente italiano* e quello *veramente efficace*, rimane

ai vicultori friulani la scelta. Il solfato di rame è stato adoperato in tutti i paesi vinicoli; lo sarebbe stato di più anche in Italia se non si fossero esagerati gli effetti del latte di calce. L'interesse è il miglior consigliere; in pratica è assurda non si sa nemmeno concepire una questione di partito o di simpatia per questo o quel rimedio; la Commissione ha formulato queste conclusioni, guidata unicamente dai dati raccolti e dalle osservazioni fatte nella passata campagna. Pur troppo i nostri più diligenti viticoltori, calcisti convinti, ebbero a provare quest'anno le più grandi delusioni dall'uso del latte di calce, ed è soltanto per ragioni di efficacia e di economia che le conclusioni della Commissione riuscirono favorevoli al solfato di rame sotto una od altra forma.

La parola al cav. Facini.

cav. *Facini.* La conclusione decimaprima dice che l'uva non porta seco che minima quantità di solfato di rame. Meno male perchè dell'uva non se ne mangia che per qualche mese, il mosto, poi si continua, ed il vino lo conservano in minima o nulla quantità. Per me bisogna stabilire se è minima o nulla, perchè se ce n'è una minima, per quanto si abbiano finora esperimenti che non si è dimostrata deleteria, non posso credere che ciò sia anche per il tempo avvenire. Perchè come nelle acque di Recoaro il ferro non fa il suo effetto nel primo e secondo anno, come ci dicono i medici, così il solfato di rame può essere dannoso nel terzo o quarto anno.

Presidente (della Commissione). Prima di rispondere dò la parola al sig. Rubini.

Sig. *D. Rubini.* Domando che il prof. Nallino mi dica se nelle sue analisi trovò alcune traccie di rame nel vino trattato col solfato di rame.

Prof. *Nallino.* Ho fatto una sola analisi su vini provenienti da uve trattate dal signor Rubini colla miscela bordelese, che è quella che contiene il massimo solfato di rame, e non rinvenni *alcuna traccia* di rame.

Presidente (della Commissione). Per informare il cav. Facini di che quantità di rame si tratti, darò la lettura di un risultato di analisi comunicatoci dal dott. Levi.

Vino bianco comune rame per litro, gr. 0,00004; vino nero comune 0.00001 ecc.

Ora queste quantità sono inavvertite, il deposito del vino stesso, le feccie, portano via tutto questo rame il quale è anche trasformato dalla quantità di zolfo che è nell'uva; o abbiamo traccie non reperibili o abbiamo quantità così minime da non poter essere nocivo alla salute.

Cav. *Facini.* Mi dichiaro soddisfatto.

Presidente (della Commissione). Vi sono altre osservazioni?

Io pongo ai voti la conclusione decimaprima. È approvata.

Presidente (della Commissione). Dichiaro chiusa la riunione.

Co. *Prampero Ottaviano.* Vorrei che l'assemblea ringraziasse il Presidente e la Commissione pel lavoro assai bene preparato e diretto.

Tutti alzarono la mano e la seduta si chiuse.

Stenografo
GIUSEPPE PITOTTI

Sotto il titolo «la peronospora ed i suoi rimedi» *verremo pubblicando nei numeri venturi un gran numero di notizie inviateci da vari viticultori della provincia. Comprenderemo in questa rubrica anche il riassunto di esperienze eseguite nei vari paesi di Europa. In tal modo speriamo di poter pienamente informare i nostri lettori perchè possano aver presente la via da seguire nel futuro anno per combattere la peronospora.*

ESPOSIZIONE PERMANENTE DI FRUTTA

Domenica 9 gennaio la giurìa assegnò i seguenti premi:

Bigozzi Giusto, per *pere Angelico di Verona* provenienti da S. Giovanni di Manzano (produzione 2 quintali), premio di lire 10.

Bigozzi Giusto, per *pere Curè* provenienti da S. Giovanni di Manzano (pro-

duzione 4 quintali), premio di lire 5.

Aris Giuliano di Raveo, per *noci* (produzione ettolitri 1 e mezzo), menzione onorevole.

Rubini Pietro, per *susine secche* provenienti da Spessa (produzione 3 quintali), Menzione onorevole.

Domenica 23 corr. vi sarà nuovamente esposizione.

Indichiamo nella seguente tabella come vennero distribuite le varie premiazioni dell' esposizione permanente di frutta nei vari distretti della provincia nel 1886.

Distretti	Numero dei campioni presentati alla mostra	Premiazioni: Attestati di Benemerenza	Premi da lire 20	Premi da lire 10	Premi da lire 5	Menzioni onorevoli
1. Ampezzo	—	—	—	—	—	—
2. Cividale	131	—	—	5	28	38
3. Codroipo	8	—	—	—	3	1
4. Gemona	12	—	—	—	4	2
5. Latisana	111	1	—	6	26	16
6. Maniago	16	—	—	1	4	7
7. Moggio	—	—	—	—	—	—
8. Palmanova	3	—	—	—	—	1
9. Pordenone	5	—	—	—	2	2
10. Sacile	—	—	—	—	—	—
11. S. Daniele	14	—	—	3	7	—
12. S. Pietro al Natisone	8	1	—	1	1	3
13. S. Vito al Tagliamento	4	—	—	—	1	1
14. Spilimbergo	—	—	—	—	—	—
15. Tarcento	—	—	—	—	—	—
16. Tolmezzo	131	1	1	3	5	2
17. Udine	168	1	—	1	27	31
	611	4	1	20	108	107
	Parziali . . . . . L.		20	200	540	
	Totale . . . . . . L.			760		

NOTIZIE DA PODERI ED AZIENDE DELLA PROVINCIA

Dieci anni di vigna.

In queste colonne si parlò già succintamente, ed anzi si presentarono alcuni conti colturali, del vigneto appartenente ai fratelli Vuga di Cividale [Rualis] (1). Oggi abbiamo la possibilità di presentare un resoconto completo sulle resultanze ottenute nel decennio 1877-86, completando i conti che già qui figurarono e quelli che si dovevano presentare al Concorso agrario regionale.

(1) Vedi *Bullettino* dell'Associazione agraria friulana, serie IV, vol. I, n. 19, 15 ottobre 1884 pagina 255; nonchè, vol. II, n. 17, 16 ottobre 1885 pagina 311.

Premettiamo alcune generalità sul vigneto in questione:

La sua superficie è di mq. 3500 cioè di quasi un campo friulano (mq. 3505). Il terreno è di natura argilloso-calcarea, ed il soprasuolo quasi plastico, tenace, poco permeabile, finamente suddiviso, adagia sopra un sottosuolo marnoso molto compatto e quasi impermeabile.

Il lavoro d' impianto, fatto nell' inverno 1876-77 consistette in uno scasso reale alla profondità di metri 1 lasciando inal-

terata la posizione del sottosuolo, ma invertendo quella dello strato attivo e dello strato inerte del soprasuolo.

Contemporaneamente allo scasso fu praticato il drenaggio mediante fogne, costruite con sassi, distanti fra loro circa 10 metri e disposte a spina di pesce, in modo da scaricarsi in una fogna maestra che trasporta la acque fuori dell'azienda.

Il vitigno è Gamais, l'impianto si praticò mediante barbatelle di 1 anno ottenute da talee provenienti da ceppi di non dubbia vigorìa e produttività. I filari distanti fra loro metri 2, corrono da nord a sud, e le viti sono nei filari piantate alla distanza di 80 centimetri.

L'impianto complessivamente costò lire 906 pari a lire 2588.57 per ettaro e precisamente:

per lo scasso reale . .	L.	1200.—
drenaggio . . .	„	800.—
livellazione ecc.	„	142.85
barbatelle . . .	„	188.58
stallatico	„	257.14
	L.	2588.57

Il vigneto, come abbiamo visto, del tutto esclusivo, è a palo secco ed allevato basso alla Guyot. Tanto nella coltivazione della vite, quanto nella preparazione del vino non viene trascurata nessuna di quelle regole che sono insegnate da una saggia viticoltura ed enologia. Così la concimazione si fece anno per anno spargendo 15-20 quintali di cenere viva, e completandola, ogni qualvolta se ne presentava il bisogno, con una concimazione piuttosto abbondante (circa quintali 500 per ettaro) di stallatico bovino ben decomposto.

Le zappature e sarchiature si ripetono due o tre volte all'anno dipendentemente dall'andamento della stagione e dallo stato del terreno. La vendemmia vien fatta colla massima cura e le uve raccolte vengono scelte e fatte separatamente pigiare e fermentare in tini a vinaccie sommerse.

Allegiamo i conti colturali per ogni singolo anno del decennio 1877-86:

CONTO VIGNETO (Ett. 0.3500).

Anno I° - 1877.

Spese:			Uscite		Entrate	
1. *Impianto:* Scasso a metri 1 di profondità, lavoro giornate 350 a lire 1.20 . . . . L.	420	—				
Drenaggio, con fogne profonde metri 1 circa, distanti tra loro metri 10 e terminanti in un canale raccoglitore: metri 224 a lire 1.25. . . . . „	280	—				
Livellazione, fossalazione ecc., lavoro uomini giornate 40 a lire 1.25 . . . . „	50	—				
Barbatelle di un anno n. 2200 a lire 3 %. . . . . „	66	—				
Totale L.	816	—				
NB. Il capitale d'impianto si ammortizza con annualità in un numero di anni eguale alla presunta durata del vigneto, che nel caso nostro si preventiva in anni 40. In base alla $a = c \frac{r(1+r)^{n-1}}{(1+r)^{n}-1}$ da cui essendo $c = 816$, $r = 0.05$, $n = 40$ la quota annua d'ammortamento antecipato del capitale impianto resulta di . . . . „	. .	.	45	29		
Non si accredita alcun valore finale ai ceppi ritenendo che esso paghi le spese di estirpamento.						
Da riportarsi L.	. .	.	45	29		

			Uscite		Entrate	
Riporto L.	. .	.	45	29		
2. *Concimazione:* Stallatico bovino quintali 180 a lire 0.50 „	90	—				
Da ripartirsi fra 3 anni, col 50 % al primo, 30 al secondo, 20 al terzo „	. .	.	45	—		
3. *Palatura:* Paletti n. 2200 a lire 4 % „	88	—				
Spesa che si ammortizza in 5 anni, durata dei paletti; assegnando loro un valore finale come combustibile di lire 17.60, la quota annua d'ammortamento è di „	. .	.	17	12		
4. *Sarchiatura:* Somministrazione concime ecc. lavoro uomini giornate 60 a lire 1.20 „	. .	.	72	—		
5. *Trapianto ortaggi:* Piantine di cavoli n. 4000 a lire 1 % „	40	—				
Stallatico bovino quintali 60 a lire 0.50 „	30	—				
Lavori di trapianto „	10	—				
			80	—		
6. *Imposte:* (Sul reddito imp. di lire 28.10 per ettaro) L.	. .	.	7	52		
7. *Manutenzioni e consumo attrezzi* „	. .	.	10	—		
8. *Interesse capitale di conduzione:* (Lire 625 per ettaro al 6 %) „	. .	.	13	12		
ENTRATE:						
1. *Ortaggi:* Cavoli capucci n. 4000 venduti a lire 4 % L.	. .	.	. .	.	160	—
Totale L.	. .	.	290	05	160	—
Perdita nell' anno 1877 „	. .	.	. .	.	130	05

Anno II° - 1878.

			Uscite		Entrate	
SPESE:						
1. *Palatura:* Quota d'ammortamento L.	. .	.	17	12		
2. *Concimazione:* Residuo di fertilità addebitabile all' anno corrente „	. .	.	28	35		
3. *Potatura e legatura pampini* „	. .	.	13	75		
4. *Sarchiature* ecc. (come nel 1877) „	. .	.	72	—		
5. *Solforatura:* Solfo „	3	—				
Lavoro „	2	50				
			5	50		
6. *Trapianto ortaggi* (come nel 1877) L.	. .	.	80	—		
7. *Imposte* „	. .	.	7	52		
8. *Manutenzione e consumo attrezzi* „	. .	.	10	—		
9. *Interessi capitali conduzione* „	. .	.	13	12		
10. *Ammortamento capitale impianto:* Quota annua „	. .	.	45	29		
ENTRATE:						
1. *Ortaggi:* Cavoli capucci n. 4000 venduti a lire 4 % L.	. .	.	. .	.	160	—
Totale L.	. .	.	292	65	160	—
Perdita nell' anno 1878 „	. .	.	. .	.	132	65

Anno III° - 1879.

SPESE:			Uscite		Entrate	
1. *Palatura:* Quota d'ammortamento, prima palificazione . . . . . L.	17	12				
Pali n. 2200 a lire 6 = lire 132. La loro durata fu di anni 6, il valore finale si ammette in lire 26.40 quindi la quota d'ammortamento è di . . . . „	19	88				
			37	—		
2. *Concimazione:* Residuo di fertilità addebitabile all'anno 1879 . . . . . L.	. .	.	19	84		
3. *Potatura e legatura pampini* . . . . . „	. .	.	31	—		
4. *Sarchiature n. 2 ecc.:* Lavoro uomini giornate 30 a lire 1.20. . . . . „	. .	.	36	—		
5. *Solforatura* . . . . . „	. .	.	6	—		
6. *Vendemmia, pigiatura e svinatura*. . . . . „	. .	.	12	—		
7. *Imposte* . . . . . „	. .	.	7	52		
8. *Manutenzione e consumo attrezzi* di cantina, lavoro ecc. . . . . . „	. .	.	52	80		
9. *Interessi capitale conduzione*. . . . . „	. .	.	13	12		
10. *Ammortamento capitale impianto* . . . . . „	. .	.	45	29		
ENTRATE:						
1. *Vino* ettolitri 17 a lire 40 . . . . . L.	. .	.	. .	.	680	—
2. *Vinaccie* lire 2 per ettolitro di vino . . . . . „	. .	.	. .	.	34	—
Totale L.	. .	.	260	57	714	—
Rendita netta nell'anno 1879 „	. .	.	453	43		

Anno IV° - 1880.

SPESE:						
1. *Palatura:* (Come nel 1879) . . . . . L.	. .	.	37	—		
2. *Concimazione:* Stallatico quintali 180 a lire 0.50 = lire 90 da ripartirsi in 5 anni . . . . . „	31	50				
Cenere quintali 15 a lire 3 . . . . . „	45	—				
Lavoro . . . . . „	8	—				
			84	50		
3. *Potatura e legatura pampini*. . . . . L.	. .	.	26	—		
4. *Sarchiature* ecc. . . . . . „	. .	.	40	—		
5. *Solforatura* . . . . . „	. .	.	9	—		
6. *Vendemmia* ecc. . . . . . „	. .	.	11	—		
7. *Imposte* . . . . . „	. .	.	7	52		
8. *Manutenzione e consumo attrezzi* . . . . . „	. .	.	51	60		
9. *Interesse capitale di conduzione* . . . . . „	. .	.	13	12		
10. *Quota d'ammortamento del capitale d'impianto* . . . „	. .	.	45	29		
ENTRATE:						
1. *Vino* ettolitri 14 a lire 41 . . . . . L.	. .	.	. .	.	574	—
2. *Vinaccie*. . . . . „	. .	.	. .	.	28	—
Totale L.	. .	.	325	03	602	—
Rendita netta dell'anno 1880 „	. .	.	276	97		

Anno V° - 1881.

Spese:

				Uscite		Entrate	
1. *Palatura:* (Come nel 1880)	L.	. .	.	37	—		
2. *Concimazione:* Cenere quintali 20 a lire 3	„	60	—				
Residui di fertilità	„	28	35				
				88	35		
3. *Potatura e legatura pampini*	L.	. .	.	29	—		
4. *Sarchiature* ecc.	„	. .	.	48	—		
5. *Solforatura*	„	. .	.	18	—		
6. *Vendemmia* ecc.	„	. .	.	40	—		
7. *Imposte*	„	. .	.	7	52		
8. *Manutenzione e consumo attrezzi*	„	. .	.	64	80		
9. *Interesse capitale di conduzione*	„	. .	.	13	12		
10. *Quota d'ammortamento del capitale d'impianto*	„	. .	.	45	29		
Entrate:							
1. *Vino di prima scelta* ettolitri 40 a lire 40	„	. .	.	. .	.	1600	—
Vino di seconda scelta ettolitri 7 a lire 20	„	. .	.	. .	.	140	—
2. *Vinaccie*	L.	. .	.	. .	.	94	—
Totale	L.	. .	.	391	08	1834	—
Rendita netta dell'anno 1881	„	. .	.	1442	92		

Anno VI - 1882.

Spese:

				Uscite		Entrate	
1. *Palatura:* Quota d'ammortamento seconda palificazione (1879)	L.	19	88				
Pali n. 2200 a lire 10 = lire 220 ammortizzabili in 6 anni, loro durata, con una quota annua di	„	33	15				
				53	03		
2. *Concimazione:* Cenere quintali 30 a lire 2	L.	60	—				
Residuo di fertilità	„	19	85				
				79	85		
3. *Potatura, legatura, impianto pali* ecc.	L.	. .	.	39	—		
4. *Sarchiatura* ecc.	„	. .	.	48	—		
5. *Solforatura*	„	. .	.	18	—		
6. *Vendemmia* ecc.	„	. .	.	19	—		
7. *Imposte*	„	. .	.	7	52		
8. *Manutenzione e consumo attrezzi*	„	. .	.	54	80		
9. *Interesse capitale di conduzione*	„	. .	.	13	12		
10. *Quota d'ammortamento del capitale d'impianto*	„	. .	.	45	29		
Entrate:							
1. *Vino* ettolitri 22 a lire 42	L.	. .	.	. .	.	924	—
2. *Vinaccie*	„	. .	.	. .	.	44	—
Totale	L.	. .	.	377	61	968	—
Rendita netta dell'anno 1882	„	. .	.	590	39		

Anno VII - 1883.

SPESE:			Uscita		Entrata	
1. *Palatura:* (Come nel 1882) L.			53	03		
2. *Concimazione:* Cenere quintali 20 a lire 3 „	60	—				
Residuo di fertilità „	10	41				
			70	41		
3. *Potatura* ecc. L.			34	—		
4. *Sarchiatura* ecc. „			48	—		
5. *Solforatura* ecc. „			18	—		
6. *Vendemmia* ecc. „			38	—		
7. *Imposte* „			7	52		
8. *Manutenzione e consumo attrezzi* ecc. „			62	50		
9. *Interesse capitale di conduzione* „			13	12		
10. *Quota d' ammortamento del capitale d' impianto* „			45	29		
ENTRATE:						
1. *Vino di prima scelta* ettolitri 38 a lire 39 L.					1482	—
Vino di seconda scelta ettolitri 3.28 a lire 20 „					65	60
2. *Vinaccie* „					82	56
Totale L.			389	87	1630	16
Rendita netta dell' anno 1883 „			1240	29		

Anno VIII - 1884.

SPESE:			Uscita		Entrata	
1. *Palatura:* (Come nel 1882) L.			53	03		
2. *Concimazione:* Cenere quintali 20 a lire 3 „	60	—				
Residuo di fertilità „	5	20				
			65	20		
3. *Potatura* L.			34	—		
4. *Sarchiatura* „			48	—		
5. *Solforatura* „			18	—		
6. *Vendemmia* „			37	—		
7. *Imposte* „			7	52		
8. *Manutenzione e consumo attrezzi* „			62	—		
9. *Interesse capitale di conduzione* „			13	12		
10. *Quota d' ammortamento del capitale d' impianto* „			45	29		
ENTRATE:						
1. *Vino di prima scelta* ettolitri 35 a lire 42 L.					1470	—
Vino di seconda scelta ettolitri 5.05 a lire 20 „					110	—
2. *Vinaccie* „					81	—
Totale L.			383	16	1661	—
Rendita netta dell' anno 1884 „			1277	84		

Anno IX - 1885.

		Parziale		Uscita		Entrata	
SPESE:							
1. *Palatura*: Quota d'ammortamento terza palificazione (1882)	L.	33	15				
Pali n. 2200 a lire 0.07 = lire 156 ammortizzabili come di solito in 6 anni con una quota annua di	„	23	23				
				56	38		
2. *Concimazione:* Stallatico quintali 180 a lire 0.50 = lire 90 da ripartirsi fra 5 anni	L.	31	50				
Cenere quintali 20 a lire 3	„	60	—				
Lavoro	„	8	—				
				99	50		
3. *Potatura* ecc.	L.			63	—		
4. *Sarchiatura* ecc.	„			48	—		
5. *Solforatura*	„			18	—		
6. *Vendemmia*	„			43	20		
7. *Imposte*	„			7	52		
8. *Manutenzione e consumo attrezzi* ecc.	„			65	20		
9. *Interesse capitale di conduzione*	„			13	12		
10. *Quota d' ammortamento del capitale d' impianto*	„			45	29		
ENTRATE:							
1. *Vino di prima scelta* ettolitri 34.80 a lire 45	L.					1566	—
Vino di seconda scelta ettolitri 9.70 a lire 30	„					291	—
Vino di terza scelta ettolitri 3.50 a lire 20	„					70	—
1. *Vinaccie*	„					96	—
Totale	L.			459	21	2023	—
Rendita netta dell'anno 1885	„			1563	79		

Anno X — 1886.

		Parziale		Uscita		Entrata	
SPESE:							
1. *Palatura:* (Come nel 1885)	L.			56	38		
2. *Concimazione:* Cenere quintali 20 a lire 3	„	60	—				
Residuo di fertilità	„	28	35				
				88	35		
3. *Potatura*	L.			60	—		
4. *Sarchiatura*	„			52	—		
5. *Solforatura*	„			18	—		
6. *Vendemmia*	„			42	—		
7. *Imposte*	„			7	52		
8. *Manutenzione e consumo attrezzi*	„			62	20		
9. *Interesse capitale di conduzione*	„			13	12		
10. *Quota d' ammortamento del capitale d'impianto*	„			45	29		
ENTRATE:							
1. *Vino di prima scelta* ettolitri 30 a lire 45	L.					1350	—
Vino di seconda scelta ettolitri 10.50 a lire 30	„					315	—
2. *Vinaccie*	„					81	—
Totale	L.			444	86	1746	—
Rendita netta dell'anno 1886	„			1301	14		

Riassumiamo in un solo prospetto i prodotti, i redditi lordi, le spese, le perdite ed i redditi netti ottenuti anno per anno durante l'intero periodo:

Anno	Produzione in vino		In totale				Per ettaro			
	totale	per ettaro	Rendita lorda	Spese	Perdita	Rendita netta	Rendita lorda	Spese	Perdita	Rendita netta
	Ettolitri		Lire							
I 1877. .	—	—	160.—	290.05	130.05	—	457.14	828.71	371.57	—
II 1878. .	—	—	160.—	292.65	132.65	—	457.14	836.14	379.—	—
III 1879. .	17.—	48.57	714.—	260.57	—	453.43	2040.—	744.47	—	1295.53
IV 1880 .	14.—	40.–	602.—	325.03	—	276.97	1720.—	928 66	—	791.34
V 1881. .	47.—	134.28	1834.—	391.08	—	1442.92	5240.—	1117.37	—	4122 63
VI 1882. .	22.—	62.85	968.—	377.61	—	590.39	2765.71	1078.88	—	1686.83
VII 1883. .	41.28	117.94	1630.16	389.87	—	1240.29	4657.60	1113 91	—	3543.69
VIII 1884. .	40.05	114.43	1661.—	383.16	—	1277.84	4745.71	1094.74	—	3650.97
IX 1885. .	48.—	137.14	2023.—	459.21	—	1563.79	5780.—	1312.03	—	4467.97
X 1886. .	40.50	115.71	1746.—	444.86	—	1301.14	4988.57	1271.03	—	3717 54
Totale	269.83	770.92	11498.16	3614.09	—	—	32351.87	10325.94	—	—
Media	**26.98**	**77.09**	**1149.82**	**361.41**	—	—	**3285.19**	**1032.59**	—	—

Resulta da questo quadro una produzione media totale in vino di ettol. 26.98 pari a ettolitri 77.09 per ettaro e ad ettolitri 27.02 per campo friulano, con un massimo raggiunto nel 1885 di ettolitri 48 cioè ettolitri 137.14 per ettaro ed un minimo di ettolitri 14 pari ad ettolitri 40 per ettaro ottenuto nel 1880. Facciamo qui notare che il periodo 1877-86 fu danneggiato da due grandinate, una nel 1880 che diminuì il raccolto di due terzi almeno, l'altra nel 1882 che la diminuì di circa un sesto. Però dobbiamo avvertire che la vigna non soffrì danni causati nè da insetti, nè da crittogame; e che mentre si combattè efficacemente l'oidio collo solfo e l'antracnosi coi trattamenti invernali dei ceppi, non si ebbe mai bisogno di adoperare nè idrato di calce, nè solfato di rame, nè alcun altro rimedio, contro la peronospora perchè, fortunatamente, non ha mai invaso il vigneto.

Dallo stesso prospetto si rileva che in media nel decennio la rendita lorda fu di lire 1149.82 pari a lire 3285.19 per ettaro, di fronte ad una spesa di lire 361.41 cioè di lire 1032.59 per ettaro. Riportando le rendite nette annuali all'ultimo anno del periodo, resulta una rendita decennale di lire 8958.34 cui corrisponde una rendita netta media annua di lire 712.10 in totale, cioè di lire 2034.57 per ettaro, ossia di lire 713.12 per campo friulano.

Questi dati resultano dai conteggi fatti in base al supposto che il vigneto abbia a durare 40 anni, durata che non ha nulla di straordinario, viste le sue ottime condizioni attuali. Ma supponendo pure che in ciò si avesse esagerato, anzi facendo la peggiore delle ipotesi possibili, cioè che attualmente fosse del tutto cessata la produttività delle viti ed il valore soprasuolo fosse ridotto a zero, ecco come ne verrebbero modificate le spese annue e gli annui redditi netti:

Anno	In totale				Per ettaro			
	Rendita lorda	Spese	Perdita	Rendita netta	Rendita lorda	Spese	Perdita	Rendita netta
	Lire							
I 1877	160.—	345.39	185.39	—	457.14	986.83	529.69	—
II 1878	160.—	347.99	187.99	—	457.14	994.26	557.12	—
III 1879	714.—	315.91	—	398.09	2040.—	902.60	—	1137.40
IV 1880	602.—	380.37	—	221.63	1720.—	1086.77	—	633.23
V 1881	1834.—	446.42	—	1387.58	5240.—	1274.86	—	3965.14
VI 1882	968.—	448.19	—	519.81	2765.71	1280.54	—	1485.17
VII 1883	1630.16	460.45	—	1169.71	4657.60	1315.57	—	3342.03
VIII 1884	1661.—	453.74	—	1207.26	4745.71	1296.40	—	3449.31
IX 1885	2023.—	608.96	—	1414.04	5780.—	1739.88	—	4040.12
X 1886	1746.—	581.56	—	1164.44	4988.57	1661.60	—	3326.97
Totale	11498.16	4388.98	—	—	32851.87	12539.31	—	—
Media	**1149.82**	**438.90**	—	—	**3285.19**	**1253.93**	—	—

Dunque: le rendite lorde si mantengono inalterate, le spese aumentano in media totale a lire 438.90, cioè ascendono a lire 1253.93 per ettaro. Riferendo anche in questo caso i redditi netti annui alla fine del periodo ne resulta una rendita totale del decennio di lire 8028.82 che corrisponde ad un reddito netto medio annuo di lire 638.21 in totale, cioè di lire 1823.45 per ettaro, ossia di lire 639.12 per campo friulano.

Il reddito di lire 639.12 per campo friulano, oltrechè rappresentare il compenso al capitale intellettuale, rappresenta l' interesse corrispondente al capitale fondiario. Quando si sappia che detto capitale si può valutare in a lire 3000 per ettaro, e quando si pensi che da detti terreni si può ritrarre col sistema delle affittanze una rendita netta non maggiore di lire 50-60 per campo, ognuno dovrà convenire che l' impianto e la conduzione del vigneto, benchè fatto senza risparmio nè di cure, nè di spese, riescì tanto rimuneratore quanto lo possa essere qualsiasi lucrosa intrapresa commerciale.

Riescirà interessante confrontare le produzioni e le rendite ottenute dalla coltura esclusiva e razionale della vite con quelle rispettivamente ottenute dalle ordinarie colture di cereali e di piante foraggere. Senza addentrarci, in questo luogo, nei più minuti particolari sulle spese di colt vazione cui dà luogo ogni singola coltura e sui diversi suoi cespiti di rendita, riportiamo quì sotto, succintamente desunti dalla relazione preparata già pel Concorso agrario regionale, i prodotti ed i redditi netti ottenuti dalle ordinarie coltivazioni nell'azienda rurale fratelli Vuga, condotta in economia, pel periodo 1878-85.

Coltivazioni	Produzione media per		Rendita netta media per		Diff. in meno per campo friul. in confronto della coltura della vite
	ettaro	campo friulano	ettaro	campo friulano	
			Lire		
Vigna . . . . Vino . . . . El.	77.09	27.02	**1823.15**	**639.12**	—
Colture in rotazione. 1. *a*) Frumento (grano). El.	25.92	9.08	292.60	102.65	—
b) Cinquantino » . »	24.76	8.68	44.84	15.72	—
2. *a*) Trifoglio (erba) . . Qt.	125.—	43.81	52.—	18.23	—
b) Granoturco (grano) El.	41.22	14.44	297.62	104.32	—
Media	. . . . .	. . . . .	**343.53**	**120.46**	518.66
Erba medica . . . . Fieno . . . . Qt.	87.88	30.80	**351.52**	**123.14**	515.98

Noi vediamo: come il frumento con una produzione non certo bassa, di ettolitri 25.92 per ettaro ha dato in queste condizioni un reddito netto di lire 292.60 per ettaro, come il granoturco producendo ettolitri 41.22 di grano per ettaro abbia reso lire 297.62; sicchè la rotazione biennale diede un reddito netto annuo di lire 343.53 per ettaro pari a lire 120.46 per campo friulano. Dall'altro lato la coltura dell' erba medica che in media produsse per ettaro quintali 87.88 di fieno ha dato un reddito netto annuo di lire 351.32 per ettaro cioè lire 123.14 per campo friulano. Cosicchè il reddito netto della coltura dei cereali è inferiore di lire 518.66 per campo a quello ottenuto dalla coltura della vite, che a sua volta supera di lire 515.98 quello dato dalla coltura dell'erba medica; nè ci si può opporre la poca entità dei prodotti ottenuti perchè superano di più del doppio le produzioni medie della nostra provincia. Lasciamo che altri faccia a queste cifre, quei commenti che crederà più opportuni e ne tragga le conclusioni che ne conseguono.

Vogliamo ora determinare a quanto ascendono i diversi titoli della spesa media decennale cui ha dato luogo la conduzione del vigneto. Li riassumiamo nel seguente quadro dove nelle prime due colonne sono esposte le cifre corrispondenti ad una durata presunta di anni 40, nelle due seconde, quelle che resultano dalla premessa che attualmente il valore dei ceppi, dei pali e della fertilità fosse ridotto a zero.

Titoli di spesa	Presunta durata del vigneto			
	Anni 40		Anni 10	
	Totale	Per ettaro	Totale	Per ettaro
	Lire			
1. Impianto	45.29	129.40	100.63	287.51
2. Palatura	41.71	119.17	60.66	173.31
3. Concimazione	66.94	191.26	70.14	200.40
4. Potatura, ecc.	32.96	94.17	32.96	94.17
5. Sarchiatura	67.21	192.03	67.21	192.03
6. Solforatura	12.85	36.71	12.85	36.71
7. Vendemmia e vinificazione	24.22	69.20	24.22	69.20
8. Imposte	7.52	21.49	7.52	21.49
9. Consumo attrezzi, lavori di cantina, ecc	49.59	141.68	49.59	141.68
10. Interessi capitale circolante	13.12	37.48	13.12	37.48
Totale	361.41	1032.59	438.90	1253.98
11. Interessi cap. fond. (lire 3000 per ettaro al 5 %)	52.50	150.—	52.50	150.—
Totale	**413.91**	**1182.59**	**491.40**	**1403.98**

In base alle esposte spese medie abbiamo anche calcolato il costo di produzione medio decennale per ettolitro di vino, scomponendolo nei principali elementi di spesa e considerando entrambe le presunzioni fatte.

Titoli di spesa	Costo medio di produzione per ettolitro di vino supposta la durata del vigneto di anni	
	40	10
	Lire	
1. Impianto	1.28	3.00
2. Concimazione	1.90	2.08
3. Palatura	1.17	1.81
4. Lavorazione (potatura, sarchiatura ecc.)	3.88	4.09
5. Manutenzione attrezzi e lavori di cantina	1.39	1.48
6. Imposte	0.21	0.22
7. Interesse capitale circolante	0.37	0.39
Totale	10.20	13.07
8. Interesse capitale fondiario	1.94	1.94
Costo di produzione totale	**12.14**	**15.01**

Il costo colturale per ettolitro di vino resulta di lire 10.20 nel primo caso, di lire 13.07 nel secondo cui aggiungendo la quota corrispondente all'interesse 5 % del capitale fondiario di lire 3000 per ettaro, si ha un costo di produzione totale di lire 12.14 e rispettivamente lire 15.01 per ettolitro; mentre il prezzo medio di accreditamento nei bilanci annuali fu di lire 39.42, prezzo normale, anzi alquanto basso relativamente al prezzo di vendita.

Il vino prodotto, senza essere di qualità superiore per aroma o per un alto tenore alcoolico, è un discreto vino da pasto: basti qui riportare la composizione media percentuale quale fu determinata, sul vino del 1885, nel laboratorio chimico della r. Stazione agraria sperimentale di Udine:

Alcole (in volume) 9.50
Acidità (riferita all'acido tartarico) 0.70
Estratto . . . . 20.—

I fratelli Vuga persuasi dall'esperienza che la coltura della vite rimunera ad usura le spese cui dà luogo, purchè si *voglia*, o meglio, si *sappia* spendere, decisero di impiantare un nuovo vigneto basato su criteri diversi da quelli sui quali fu piantato il primo, e che si possono così riassumere.

1. Dedicarsi piuttosto alla qualità del prodotto che alla quantità, quindi scelta di un vitigno indigeno conosciuto per la bontà e commerciabilità del prodotto.

2. Lavorazione degli interfilari con animali, per evitare un soverchio dispendio in mano d'opera; quindi filari piuttosto distanti tra loro, ma di cui si uti-

lizzano gli interfilari con la coltura di ortaggi.

3. Allevamento alto ed a tralcio lungo, che meglio di qualunque altro si adatta alle ésigenze delle generalità dei vitigni nostrani; sistema che avrà l'inconveniente di esigere un soverchio dispendio per la palatura, volendo attenersi esclusivamente al palo secco, ma che in altre condizioni si potrebbe evitare consociando convenientemente la vite ad alberi.

Tracciata così la via, l'impianto ebbe principio nell'inverno 1883-84 e termine in quello 1885-86 occupando una superficie totale di circa 7000 metri quadrati. Anche per questo vigneto allo scasso reale, profondo circa 1 metro, precedette la fognatura mediante cinque fogne parallele. I filari distanti metri 4.50 hanno pressochè la direzione N-S e le piante furono poste nel filare a 1 metro di distanza. Vitigni prescelti furono il Refosco ed il Marzemino. Le spese di impianto ammontarono a tutto il 1885 (metri 4300) a lire 1720. Da questa superficie si ottennero in quest'anno, terzo dell'impianto e primo di fruttificazione, ettolitri 22.50 di vino, nonchè 150 quintali di barbabietole da foraggio coltivate negli interfilari.

In altra occasione daremo più ampi ragguagli sui prodotti e sui resultati economici di questo nuovo vigneto, che promette fin d'ora larga ricompensa alle cure di coltivazione ed alle spese incontrate.

Cividale del Friuli, 2 gennaio 1887.

A. Vuga, A. Grassi

FRA LIBRI E GIORNALI

Per facilitare la riscossione dei piccoli crediti.

Il senatore Pecile nella seduta del 12 dicembre p. p. pronunciò un notevole discorso al Senato per dimostrare quanto in Italia sieno fiscali le leggi che si riferiscono alla riscossione dei piccoli crediti.

Ricordò come negli ultimi anni si sia verificata in Italia una diminuzione di liti, ma tale diminuzione si riferisce quasi esclusivamente alle cause per importi inferiori a lire 500.

Questo risulta anche dalle relazioni inaugurali del pubblico ministero e ne riportò i luoghi principali.

1882 Udine (Federici) " Le cause civili presso i pretori anche quest'anno subirono una rilevante diminuzione che si verifica quasi esclusivamente nelle cause inferiori a lire 500 che nel 1880 erano 2285 e nello scorso anno furono soltanto 1877. Ciò significa che per piccoli importi molti non trovano di loro interesse d'incontrare le spese di una lite, spese che spesso eguagliano e superano il capitale in causa „.

1883 Udine (Zonca). Tale diminuzione continuò nell'anno 1883 e il relatore ricorda come la diminuzione sia abbastanza significante, ma però in proporzioni meno *sfarorevoli* di quelle portate dalla media generale del Regno.

1884 Venezia Tribunale di commercio (Presidente Federici). " Sussiste anche nell'84 una notevole progressiva diminuzione di cause in confronto del periodo 1872-82 „; ma per formarsi una idea vera sull'indole e sulle cause della mentovata progressiva diminuzione occorre por mente alla ripugnanza che destano in modo particolare le spese giudiziali ed al *conseguente abbandono dell'esercizio dei diritti in giudizio.*

Prima dell'unificazione legislativa del 1 settembre 1871 la giustizia in queste provincie era *quasi gratuita.* La legge del 29 giugno 1882 deve aver influito alla nuova diminuzione di liti avvenuta negli anni 1883 e 1884. Il limitato numero delle cause di piccola entità fa notare che gli interessi minori e minimi sono scarsamente rappresentati nel numero delle controversie per la gravità delle spese che forzano perfino la grande maggioranza a soggiacere alla massima iattura, cioè all'*abbandono del diritto.*

Dalle relazioni di questi procuratori risulta chiaro che la gravezza delle tasse in generale sieno le principale causa della diminuzione delle liti per i piccoli importi.

Non giova dunque, dice l'egregio senatore, che si snaturino i fatti indicando per aumento di benessere, ciò che al contrario è determinato da leggi fiscali, ma invece tornerà necessario invocare quella riforma alla quale già sta provvedendo un ministro guardasigilli energico e riformatore.

Le tasse di registro e di bollo aumentate un po' per volta sono giunte ad aggravare

i piccoli affari e le piccole sostanze in modo enorme, esse confiscano la piccola proprietà, e impediscono ogni suo movimento.

Occorre quindi provvedere con leggi speciali altrimenti la giustizia diverrà un privilegio dei ricchi.

Le spese di giustizia per i ricchi non sono un ostacolo insopportabile; pei poveri c' è il patrocinio gratuito. Vero è che il fisco è pronto a raccogliere il frutto della vittoria e al patrocinato nulla rimane, tuttavia almeno il povero presto o tardi può avere giustizia. Ma fra gli uni e gli altri c' è la classe numerosissima dei piccoli possidenti che mentre non possono avere questo patrocinio gratuito, non sono abbastanza ricchi per affrontare le spese di un processo.

A questi la giustizia rimane interdetta. Richiamò quindi l'attenzione specialmente sulle tasse che si riferiscono alle successioni come quelle che addiritura fanno *strage degli innocenti.*

Un' asse ereditario di 450 lire, escluso il caso di contestazione, paga in via ordinaria lire 135.61, ma se vi sono minorenni si arriva alla spesa necessaria di lire 371.95.

Un' esecuzione mobiliare, senza contestazioni, per qualunque minimo importo costa da 50 a 70 lire, una immobiliare non costa mai meno di 600 lire. Il patrocinio gratuito molte volte offende il ricco e non difende il povero, perchè il fisco è il solo, o quasi, a godere i profitti delle eventuali vittorie.

Ricorda che in un' esenzione immobiliare per un credito di lire 130.25 dipendente da cambiali e che cogli accessori era salito a lire 182.37, al debitore fu espropriato un fondo che vale lire 765.

La creditrice Anna Barbetti, aveva ottenuto il patrocinio gratuito e nel riparto invece di lire 182.37 le toccarono lire 78.32. Dunque la Barbetti perdette lire 104 che sommate colle lire 765 rappresentano lire 869 costo della lite.

Non tanto la legge sul registro quanto l' applicazione che se ne fa, la rende bene spesso nei suoi effetti insopportabile, e l'oratore passa qui a ricordare gli abusi più frequenti.

Dice poi che in Italia l' opera dei conciliatori non ritorna di gran sollievo perchè le attribuzioni di questi volonterosi funzionari sono assai limitate e perchè essi non hanno ingerenza nelle esecuzioni che sono appunto la parte più dispendiosa. Nelle campagne dove sono così scarse le persone che possano riunire tutte le condizioni intellettuali e morali delicate che un conciliatore deve possedere, c' è del bene e del male in questa istituzione.

Spinto dalle triste condizioni attuali in cui si trova il piccolo creditore, è costretto a ricordare i giorni del dominio Austriaco nel Veneto, in cui con una procedura quasi gratuita e coll' arresto personale era facile alla classe dei bottegai, braccianti ecc., trovare prestiti di lire 50, 30, 20 a mite interesse.

Adesso invece, siccome manca il mezzo di far pagare un debito piccolo a chi non lo vuol pagare, l'interesse che sta in ragione del rischio, arriva perfino a 300 e 400 per cento.

Lungi dall' invocare l' arresto personale, si rivolga invece al Ministro chiedendo nuove leggi. Ancora un fatto vuole ricordare. Nelle espropriazioni per strade, canali ecc., un piccolo proprietario che cede un fondo il cui valore non supera lire 60, trova più tornaconto perdere l' importo che produrre i certificati a prova della proprietà, e così l'espropriazione si volge in spogliazione.

Ricorda quindi le leggi austriache relativamente alla procedura per importi minimi e alla procedura monitoria, ricorda come le leggi e statuti anche antichi delle nostre città sono un tesoro di dottrina e insiste perchè non si tratti nello stesso modo l'elefante e la formica.

Occorre anche in questo mantenere la proporzionalità delle tasse: la finanza ci guadagnerà per la moltiplicazione degli affari e ci guadagnerà anche il popolo che trovandosi in condizioni di poter facilmente e a buon mercato esercitare i suoi diritti e farsi rendere giustizia, si mantiene morale e conservatore, mentre invece quando si trova interdette le funzioni della vita civile, quando l'operaio non può farsi pagare la sudata mercede perchè lo Stato gli porta via tutto colle tasse, allora la questione sociale fa in un sol giorno passi assai più giganteschi di quelli che riescono a fargli fare i demagoghi e tutte le stampe e i discorsi del partito che attenta al nostro ordinamento sociale.

Così in riassunto disse l' on. Senatore.

G. B. Pitotti

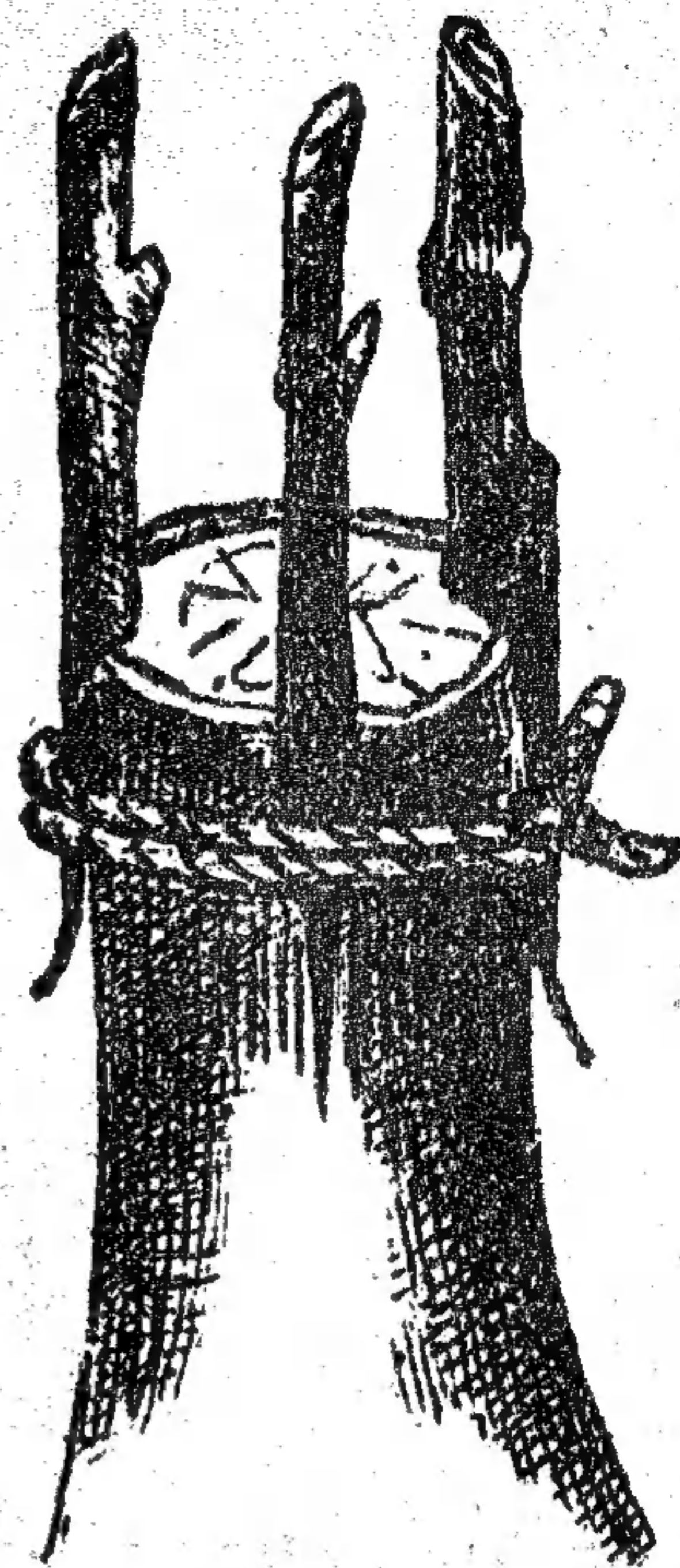
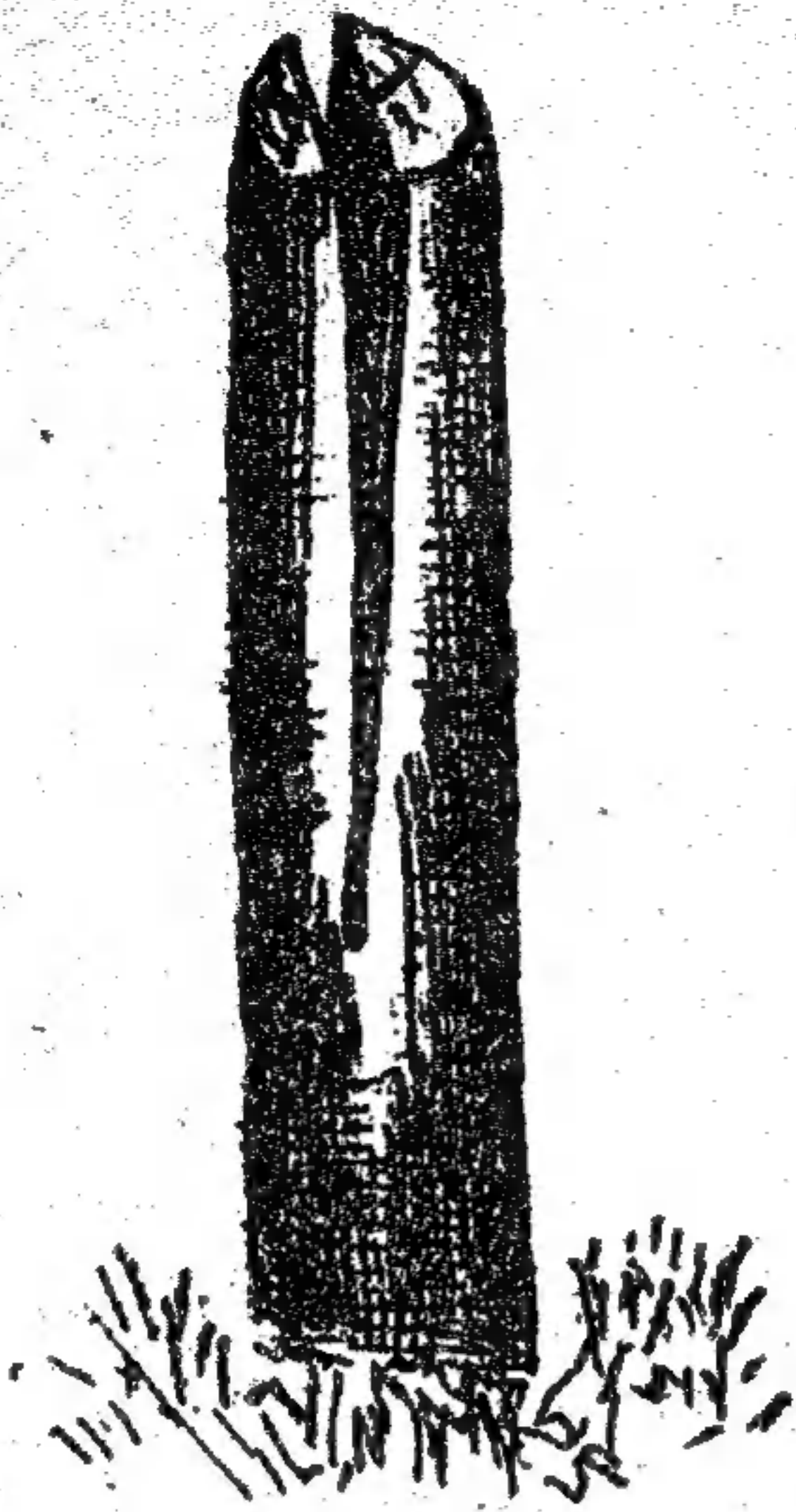
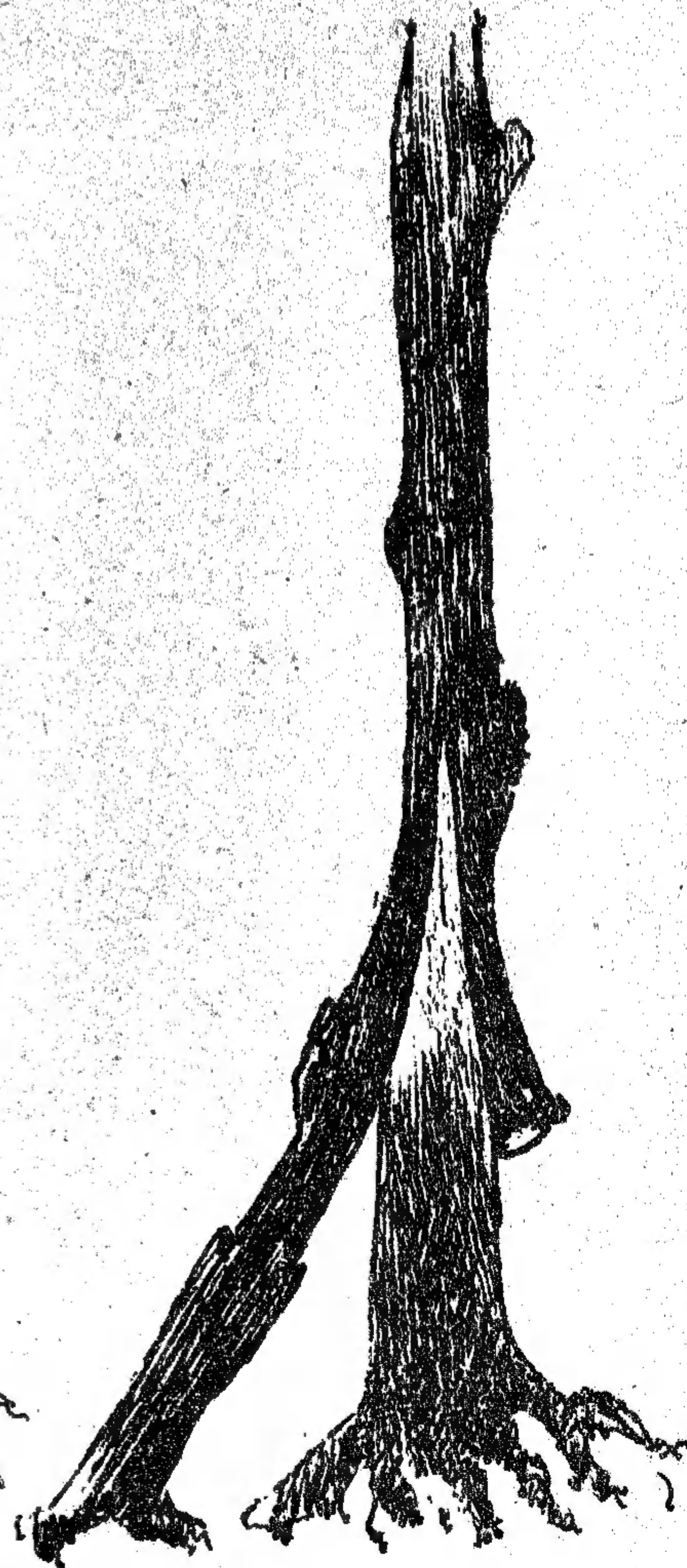



Fig.1
Fig.2
Fig.3
Fig.4
Fig.5
Fig.6
C.F

Conservazione della cicoria e della scorzonera.

È comune il metodo di riparare dal gelo le piante di cicoria e di scorzonera, coprendole con uno strato di foglie secche o di paglia, difficilmente però si consegue lo scopo di poter usufruire di questi ortaggi nella stagione invernale perchè la pioggia e le nevi determinano con grande facilità il marciume delle foglie.

Dalla " Gazzette du Village „ riportiamo un metode assai semplice per prolungare la durata di queste piante. Si scelgono tutte le migliori e si trapiantano nella sabbia collocandole le une vicine alle altre in stanze basse oppure in serre. Si abbia cura d'interrarle piuttosto profondamente circa fino a 5 centimetri al disotto dell'estremità delle foglie e di visitarle di quando in quando per togliere tutte quelle parti che casualmente si presentassero guaste. Nella stanza di conservazione la temperatura non scenda mai sotto lo zero, non sia nè soverchiamente umida nè calda. Sia pure facilitato il rinuovo dell'aria. Si scelgono per il trapianto giornate serene, si levano le piante con poca terra e si dispongono interrandole sopra uno strato di sabbia, alto da 20 a 25 centimetri, avendo l'avvertenza durante l'interramento di tener serrate con la mano le foglie della pianta. La sabbia da usarsi abbia una media freschezza.

Un metodo affine vien praticato in qualche paese della Toscana e il signor Henri Laur, in un suo libro d'agricoltura, parla di un procedimento di conservazione adottato nelle campagne di Livorno. Quivi gli ortolani scavano delle fosse della profondità di circa 2 metri, più o meno larghe secondo il bisogno e vi dispongono a strati cicoria, scorzonera, barbabietole ecc., in modo da formare di tutte queste piante uno strato alto un metro circa. Ricoprono il tutto con terra che dispongono sopra la superficie del suolo, in pendio per facilitare lo scolo delle acque.

Cornelia Polesso

APPENDICE (1)

Appunti di frutticoltura presi alle lezioni che si tengono alla r. Scuola magistrale superiore femminile di Udine.

(Cont. v. n. 23-24, anno 1886)

Fra gl'innesti a gemme riunite più comuni ed importanti, distingueremo quello *a spacco*, che è il più usitato, quello *a corona* e *l'inglese*.

L'innesto a spacco, si esegue amputando il soggetto, sia branca o fusto, e fendendolo verticalmente ad una profondità maggiore o minore a seconda della forza dei ramicelli che vi si introducono.

Prima di eseguire l'operazione il soggetto vuole saldato a mezzo di vimini od altra legatura sotto il luogo ove vuolsi fendere, per impedire che il taglio si innoltri di troppo. Nella fenditura, tenuta aperta da apposito cono di legno, si introducono oppostamente due marze tagliate a cuneo. Si toglie quindi il cono e le marze vi rimangono rinserrate (V. fig. 1).

Quando il soggetto è sottile si introduce nel suo spacco una sola marza, ed allora si ha l'innesto a spacco semplice. Anzi quando il soggetto è un alberello molto giovine, usasi talvolta tagliarlo a cuneo e sovrapporgli la marza spaccata, e così si ha l'innesto *a cavallo* (V. fig. 5).

Se in tal caso l'innesto è assai vicino alla terra, si può con facilità introdurre una parte della calmella nel terreno perchè vi metta radici. La freschezza, che così si mantiene nel ramo, riesce favorevolissima all'attecchimento dell'innesto (V. fig. 6).

L'innesto *a corona* si esegue recidendo li soggetto come nel caso precedente, ma non operandovi nè fenditure, nè intagli. Fra la corteccia e l'alburno del soggetto si praticano dei vacui a mezzo di apposito cono di legno duro e di forma molto acuta, ovvero di spatola d'osso, e vi si introducono delle marze tagliate a dente. Il loro numero è vario dipendendo dalla grossezza dei fusti o dei rami su cui si pratica l'innesto e dalla volontà dell'innestatore (V. fig. 2).

L'innesto *inglese* non esige pur esso fenditure sulla parte orizzontale del soggetto, porta spesso però delle troncature e degl'intagli fatti allo scopo di favorire una maggior saldatura fra le due parti corrispondenti.

(1) Per facilitare alle alunne della r. Scuola normale di Udine (unica fra le magistrali superiori che posseda l'insegnamento di quelle nozioni di agronomia che possono essere utili a conoscersi anche dalle maestre) il Ministero ha accordato un sussidio affinchè si stampi il riassunto di quelle lezioni di cui manca un testo adatto: tale riassunto sarà prima riportato in questo *Bullettino* sotto forma di *appendice*.

Le tavole che andiamo riportando sono disegnate e preparate per litografia dalla signorina Carolina Franceschinis che segue il corso di frutticoltura e orticoltura ecc., che si tiene presso la r. Scuola normale di Udine.

L'innesto *inglese semplice* consiste nel recidere con un taglio obliquo *(a fetta di salame)* l'oggetto ed il soggetto, nel sovrapporli poi e nel combaciarli per modo che le corteccie si corrispondano perfettamente. I rami vogliono di conseguenza dello stesso diametro (V. fig. 3).

Una modificazione importante di questa forma di innesto consiste nel praticare una piccola fenditura sul piano inclinato formato dal taglio tanto sopra il soggetto come sulla marza: così l'innesto acquista maggiore solidità, e presentando una più estesa superficie di contatto, è reso più facile l'attecchimento (V. fig. 4).

Perchè i tagli vengano diligentemente operati si praticano con apposito coltello a rasojo; il coltello Kund si presta benissimo allo scopo.

(Continua). EMMA POLESSO

NOTIZIE COMMERCIALI

Sete.

Le apprensioni politiche influiscono a prolungare lo stadio di calma che predomina nell'articolo serico come in tutti gli affari. Intrinsecamente però la situazione per le sete resta buona, perchè la fabbrica lavora ed i depositi si assottigliano. Le transazioni sono limitate perchè i bisogni quotidiani della fabbrica vengono in buona parte suppliti con le consegne dei contratti in corso.

I prezzi si quotano invariati, ma sono piuttosto nominali; chi volesse vendere un articolo non ricercato, dovrebbe adattarsi a qualche concessione sui prezzi di fine novembre. In generale però il contegno dei detentori è fermo, basandosi sulla attività della fabbrica, che non potrà tardare a rinnovare le provviste con maggiore larghezza all'approssimarsi del termine dei contratti in corso.

Se cesseranno le apprensioni guerresche non tarderà a manifestarsi dell'attività nelle transazioni e non si lascierà nel concedere i maggiori prezzi praticati in novembre.

Ben poco possiamo riferire sull'andamento degli affari in Provincia, che si risolvono in piccoli lotterelli in gregge. Anche in galette le contrattazioni sono pressochè nulle da oltre un mese, nè si troverebbero acquirenti ai maggiori prezzi pagàti in passato. Del resto tale articolo è ridotto da noi a qualche migliaio di chilogrammi, e verrà facilmente smaltito appena i filandieri potranno verificare nuove vendite.

Affatto invariata la situazione dei cascami, i soli doppi avendo avvantaggiato di qualche frazione, attesa la estrema pochezza delle esistenze.

Da noi tale articolo è completamente esaurito.

Udine, 13 gennaio 1887 C. KECHLER

NOTIZIE VARIE

Avvertenza per i premiati. — Coloro i quali non hanno potuto intervenire alla solenne distribuzione delle onorificenze per ricevere il premio meritato nei vari concorsi, o alla esposizione permanente delle frutta, sono pregati di recarsi a ritirare i loro premi presso il nostro ufficio. Possono anche delegare persona conosciuta dall'amministrazione della nostra Società.

∞

Per difendere la proprietà. — *Alcuni giornali si prendono la libertà di copiare gli articoli del* Bullettino, *sieno essi originali, o traduzioni o riassunti, senza citarlo.*

Siccome questo ci sembra indicare una vera indelicatezza, cesseremo da qui avanti di mandare in cambio il Bullettino *a quei giornali che avessero copiato da noi senza indicare la fonte. Già siamo persuasi di perdere ben poco non ricevendo più quei giornali che non hanno il* galantominismo *di nominare la pubblicazione delle cui fatiche si giovano a man salva.*

∞

Libri inviati in dono all'Associazione. —

R. Istituto Tecnico di Udine. — Annali, serie II, anno IV, 1886.

Ministero di agricoltura. — Popolazione, movimento dello stato civile, anno XXIV, 1885.

Atti della Commissione d'inchiesta agraria per la revisione della tariffa doganale, seconda parte industriale, Roma, 1886.

Report of the Commissioner of agric. 1885.

Reale Istituto Veneto. — Atti. dispensa VI e appendice.

Antonino Parato. — Missione della donna in campagna.

∞

Concorsi. — Dal 12 al 28 febbraio p. v. avrà luogo in Roma una esposizione fiera di vini.

Col 1 del prossimo maggio si aprirà in Milano un concorso internazionale di macinatura e panificazione.

Per informazioni e programmi, rivolgersi al nostro ufficio.

DOTT. FEDERICO VIGLIETTO, redattore.